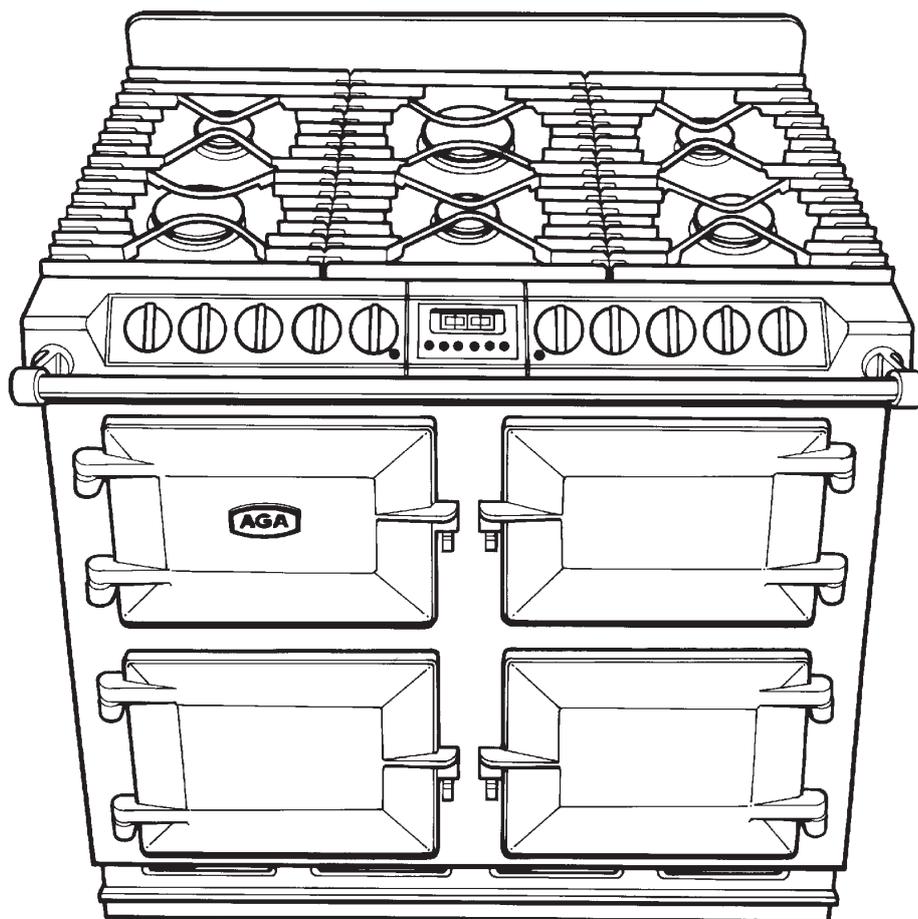
# DC6 (FFD) – SÉRIE AGA SEIS – QUATRO
# MANUAL DO PROPRIETÁRIO – G.P.L (PROPANO)

DESN 512387 A

*Incluindo*
*Assistência, Instalação,*
*Instruções para utilização*
*e Guia culinário*

Note que, quando substituir uma peça deste fogão, deve apenas utilizar sobresselentes que garantam a sua conformidade com as condições de segurança e as especificações de desempenho definidas pelo fabricante. Não utilizar peças recondicionadas ou peças de outros fabricantes que não tenham sido formalmente autorizadas pela AGA.

FAVOR LER CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR O FOGÃO

**Para utilização em Portugal**

11/11 EINS 513210

# ÍNDICE

# Secção de instalação

Note que, quando substituir uma peça deste fogão, deve apenas utilizar sobresselentes que garantam a sua conformidade com as condições de segurança e as especificações de desempenho definidas pelo fabricante. Não utilizar peças recondicionadas ou peças de outros fabricantes que não tenham sido formalmente autorizadas pela AGA.

# INSTALAÇÃO

**AVISO: ESTE FOGÃO DEVE SER INSTALADO DE ACORDO COM OS REGULAMENTOS EM VIGOR E APENAS DEVE SER UTILIZADO EM LOCAL BEM VENTILADO. LER ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE PROCEDER À INSTALAÇÃO OU UTILIZAÇÃO DESTE FOGÃO.**

**ANTES DA INSTALAÇÃO ASSEGURE-SE QUE AS CONDIÇÕES LOCAIS DE DISTRIBUIÇÃO DE GÁS (TIPO DO GÁS E PRESSÃO DO MESMO) SÃO COMPATÍVEIS COM AS CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES DE FUNCIONAMENTO DESTE FOGÃO.**

**AS CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES DE FUNCIONAMENTO DESTE FOGÃO ESTÃO DEFINIDAS NA PLACA DE DADOS QUE ESTÁ SITUADA NO ORIFÍCIO DE VENTILAÇÃO DO LADO DIREITO, NA BASE DO FOGÃO.**

Este fogão não está ligado a um dispositivo de evacuação dos gases da combustão. Deve ser instalado de acordo com os regulamentos de instalação em vigor. Deve ser dada especial atenção aos requisitos necessários a uma adequada ventilação. A instalação deve também ser feita de acordo com as regras, regulamentos e requisitos dos Regulamentos Locais ou Regionais relacionadas com a utilização de gás como combustível.

Para seu próprio interesse e para garantir o cumprimento das leis e regulamentos, todos os aparelhos de queima de gás devem ser instalados por pessoas competentes. Uma instalação feita de forma não apropriada pode ser objecto de acção judicial.

No final da instalação devem ser efectuados testes para garantir a sua perfeição.

**AVISO: ESTE FOGÃO DEVE SER LIGADO À TERRA.**

O fogão foi projectado para a tensão de alimentação indicada na placa de dados.

O DC6 é fornecido pelo fabricante depois da construção da sua estrutura e chassis ter sido completamente testada pelo fabricante. As portas, placas, grelhas de apoio, guarda salpicos e apoio de mãos são montados aquando da instalação.

# DADOS TÉCNICOS

**MESA DE QUEIMA**

**GÁS NATURAL G31 – (FOGÃO CATEGORIA $I_{3P}$)**

| | **ESQ. FR. WOK** | **DIR. FR.** | **DIR. TR.** | **ESQ. TR.** | **CENTRAL FRENTE** | **CENTRAL TRASEIRO** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **TIPO DE QUEIMADOR** | ULTRA-RÁPIDO | RÁPIDO | RÁPIDO | SEMI-RÁPIDO | SEMI-RÁPIDO | ULTRA-RÁPIDO |
| **DÉBITO MÁXIMO** | 4,0 kW (287 g/h) | 3,0 kW (215 g/h) | 3,0 kW (215 g/h) | 1,75 kW (125 g/h) | 1,75 kW (125 g/h) | 5,0 kW (360 g/h) |
| **MARCA DO INJECTOR** | | | | | | |
| **PRINCIPAL** | 0.46 | 78 | 78 | 65 | 65 | 110 |
| **SECUNDÁRIO** | 0.66 | - | - | - | - | - |

**POSIÇÃO DO TERMINAL DE ALIMENTAÇÃO:** LADO DIREITO TRASEIRO DA MESA DE QUEIMA

**REGULAÇÃO DA PRESSÃO:** 37 mbar

**IGNIÇÃO DOS BICOS:** DESCARGA ELÉCTRICA A. T.

**GRELHADOR ELÉCTRICO E FORNOS**

**POTÊNCIA ELÉCTRICA DO FORNO SUPERIOR** - 1, 45 kW
**RESISTÊNCIA ELÉCTRICA DO GRELHADOR** - 2,25 kW
**POTÊNCIA DO FORNO DE COZEDURA LENTA** - 0,9 kW
**FORNO INFERIOR (VENTOINHA)** - 2,0 kW
**ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA** - 230 V /30 A

Forno da CLASSE 1, tipo X

A placa de dados está situada numa chapa deslizante - na parte inferior da frente do fogão (Ver Fig. 10, página 20)

# ENSÕES DO FOGÃO E INSTALAÇÃO

Nenhuma das paredes laterais situadas acima da mesa de queima pode estar a uma distância horizontal inferior a 60 mm do fogão (Fig. 1).

As superfícies situadas acima da mesa de queima não podem estar a menos de 650 mm.

Deverá ser previsto um intervalo mínimo de 1000mm na zona dianteira do fogão, de modo a permitir a manutenção do mesmo.

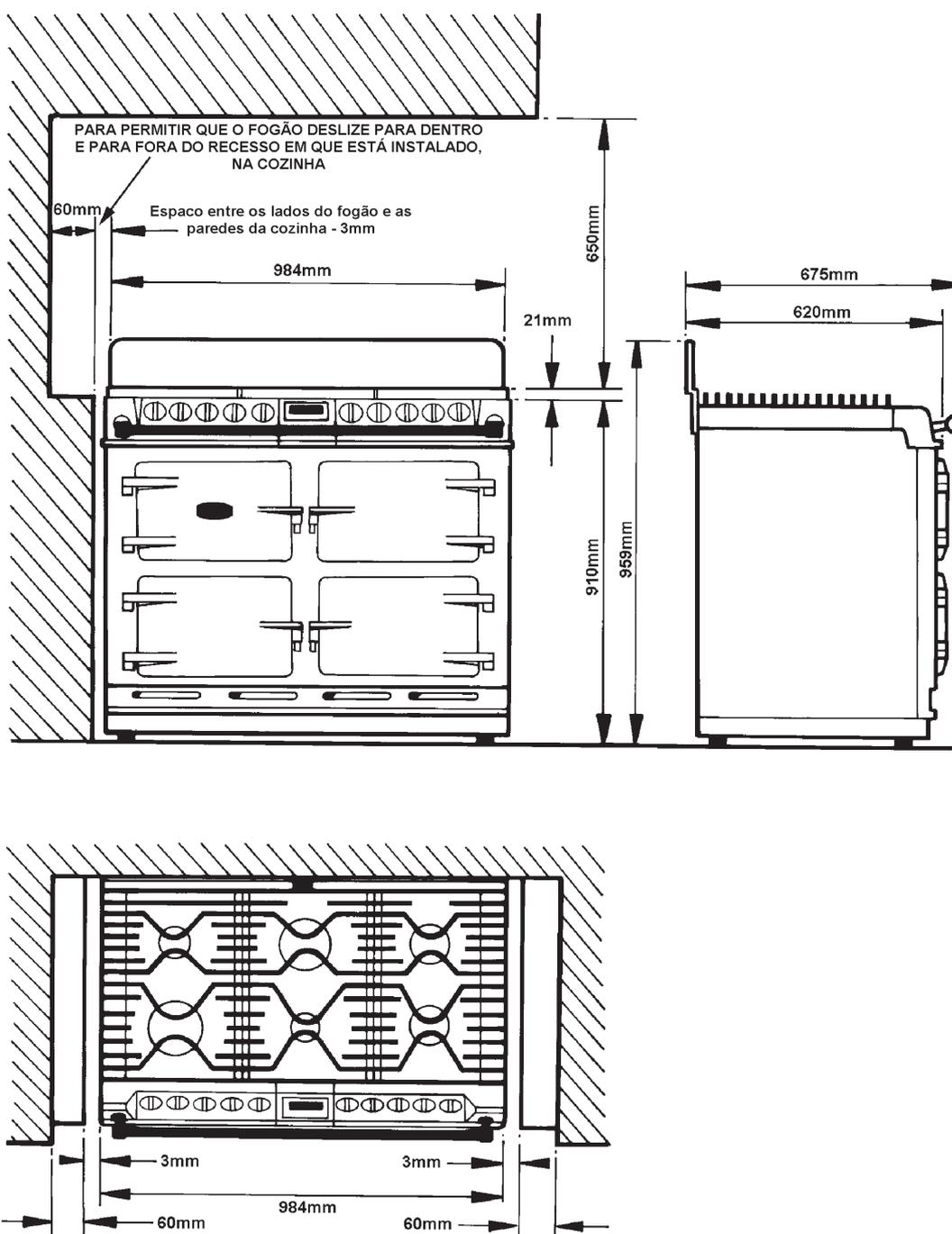
Os orifícios de ventilação situados na parte traseira da mesa de queima não podem ficar tapados.

O fogão deverá ser colocado numa superfície firme e nivelada e recomendamos que se retire qualquer material mole como, por exemplo, linóleo.

**FAVOR NOTAR QUANDO INSTALAR UMA COBERTURA DE FOGÃO COM EXTRACÇÃO**

Se pretender instalar uma cobertura de fogão com extractor só recomendamos que seja instalada a cobertura CH900 Série 6-4. Deve ser instalada a uma altura de pelo menos 800 mm acima da placa de queima.

Fig. 1

DESN 513211 A

# LIGAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA

OS TERMINAIS PARA AS LIGAÇÕES ELÉCTRICAS ESTÃO SITUADOS NA PARTE SUPERIOR DO LADO DIREITO DO FOGÃO, POR DETRÁS DO PAINEL LATERAL. AQUANDO DA INSTALAÇÃO, REMOVER O PAINEL LATERAL DIREITO PARA EFECTUAR AS LIGAÇÕES ELÉCTRICAS.

Remover os três parafusos que fixam o painel lateral para aceder aos terminais de ligação. Ver a Fig. 3 para determinar a posição da cobertura.

Recorde que o cabo de alimentação deve passar pelo olhal situado na parte traseira, no lado direito, perto da parte superior do fogão, antes de se proceder às ligações dos condutores aos terminais.

CONSULTAR A FIG. 2 no que se refere às ligações aos terminais.

Não esquecer que é necessário prever um comprimento adequado de cabo de alimentação, dentro do fogão, para permitir a eventual manutenção do sistema eléctrico de acendimento dos bicos.

Não esquecer, também, que é necessário prever um comprimento apropriado de cabo de alimentação, atrás do fogão, a fim de permitir que este possa ser retirado de entre as paredes ou outras unidades da cozinha.

**Ligação monofásica -** O fogão requer uma fonte de alimentação de 30 Amp. instalada conjuntamente com um disjuntor bipolar com uma folga mínima entre contactdos de 3 mm e deve ser ligado à rede com cabos de pelo menos $6mm^2$ para que a instalação respeite as mais recentes disposições dos regulamentos locais e nacionais referentes a instalações eléctricas.

O DISJUNTOR **NÃO DEVE** SER COLOCADO IMEDIATAMENTE ACIMA DO FOGÃO MAS **DEVE** SER COLOCADO A UM MÁXIMO DE 2 METROS DO MESMO.

Voltar a montar o painel do lado direito depois de efectuadas as ligações eléctricas e apertar os parafusos de fixação.

**NOTA:** Assegurar-se de que a placa isoladora que cobre os terminais de alimentação se encontra correctamente colocada, entre o painel lateral e o terminal.

**Ligação monofásica - Cabo com um mínimo de $6mm^2$ e que respeite os requisitos mais recentes dos regulamentos locais e nacionais relativamente a ligações eléctricas.**

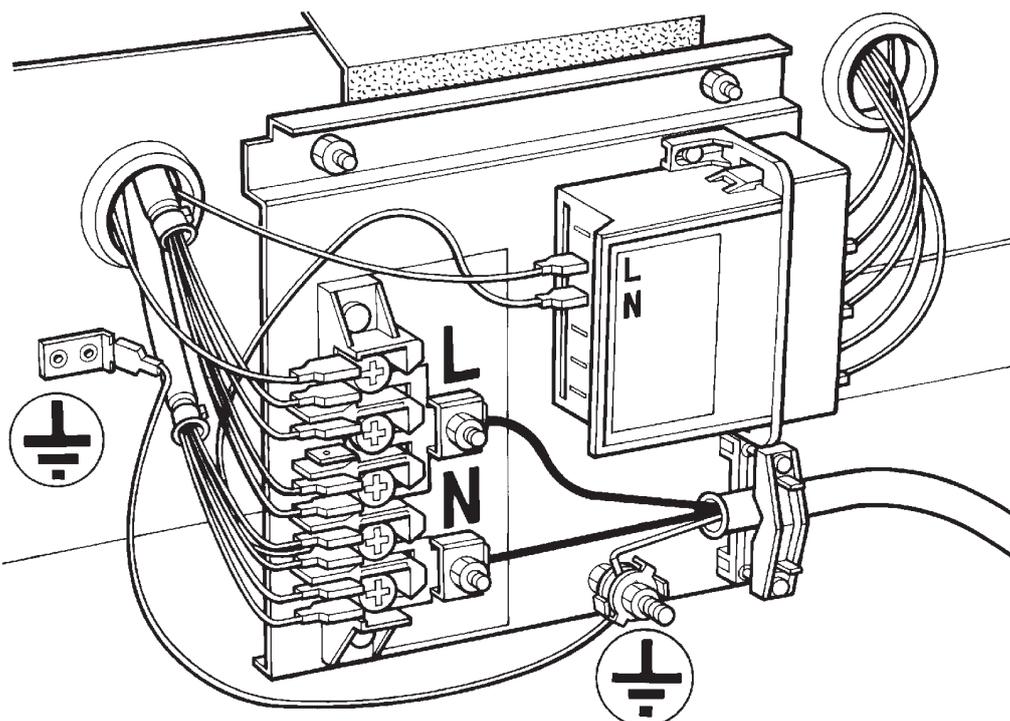



Fig. 2a DESN 513312

**Ligação trifásica - Cabo com um mínimo de 2.5mm² e que respeite os requisitos mais recentes dos regulamentos locais e nacionais relativamente a ligações eléctricas.**

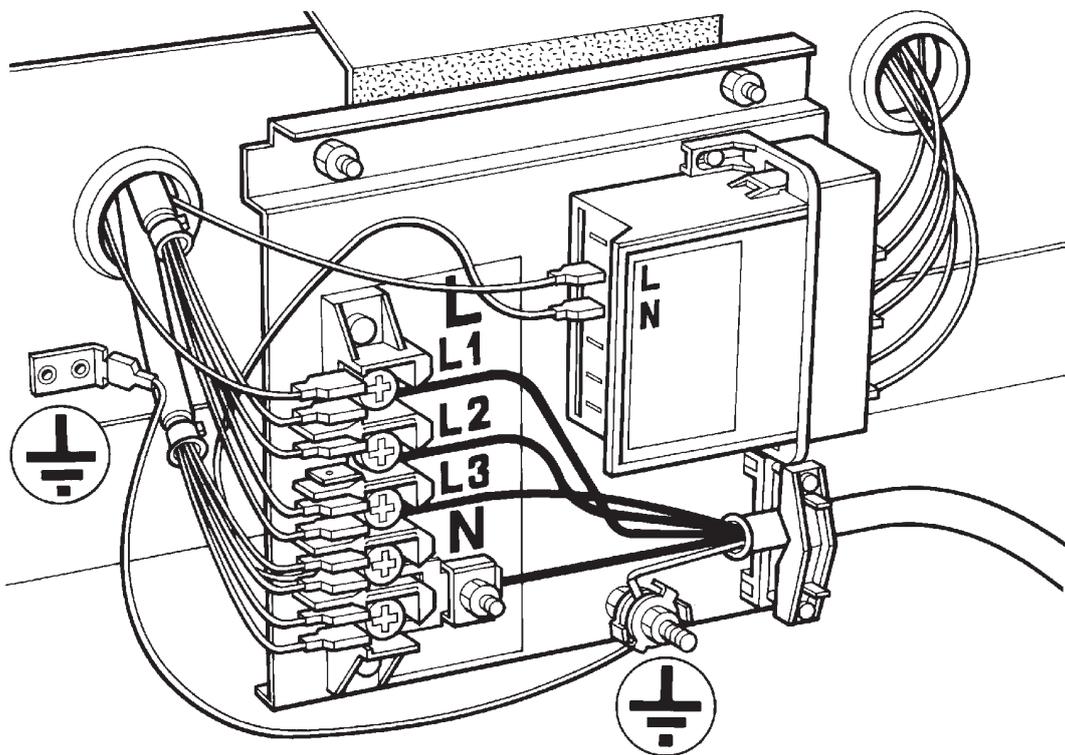



Fig. 2b DESN 512313

# LIGAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO DE GÁS

Para facilitar a mobilidade do fogão e a assistência ao mesmo, deve ser feita a alimentação do gás por meio de um tubo flexível de 1,20 m, devidamente aprovado. A tubagem de alimentação não deve ser de dimensões inferiores a R1/2 (1/2" BSP). A ligação é feita ao terminal de entrada R1/2 (1/2" BSP) dotado de rosca fêmea, situado no bloco de alimentação localizado logo abaixo do nível da mesa de queima, no lado traseiro direito do fogão.

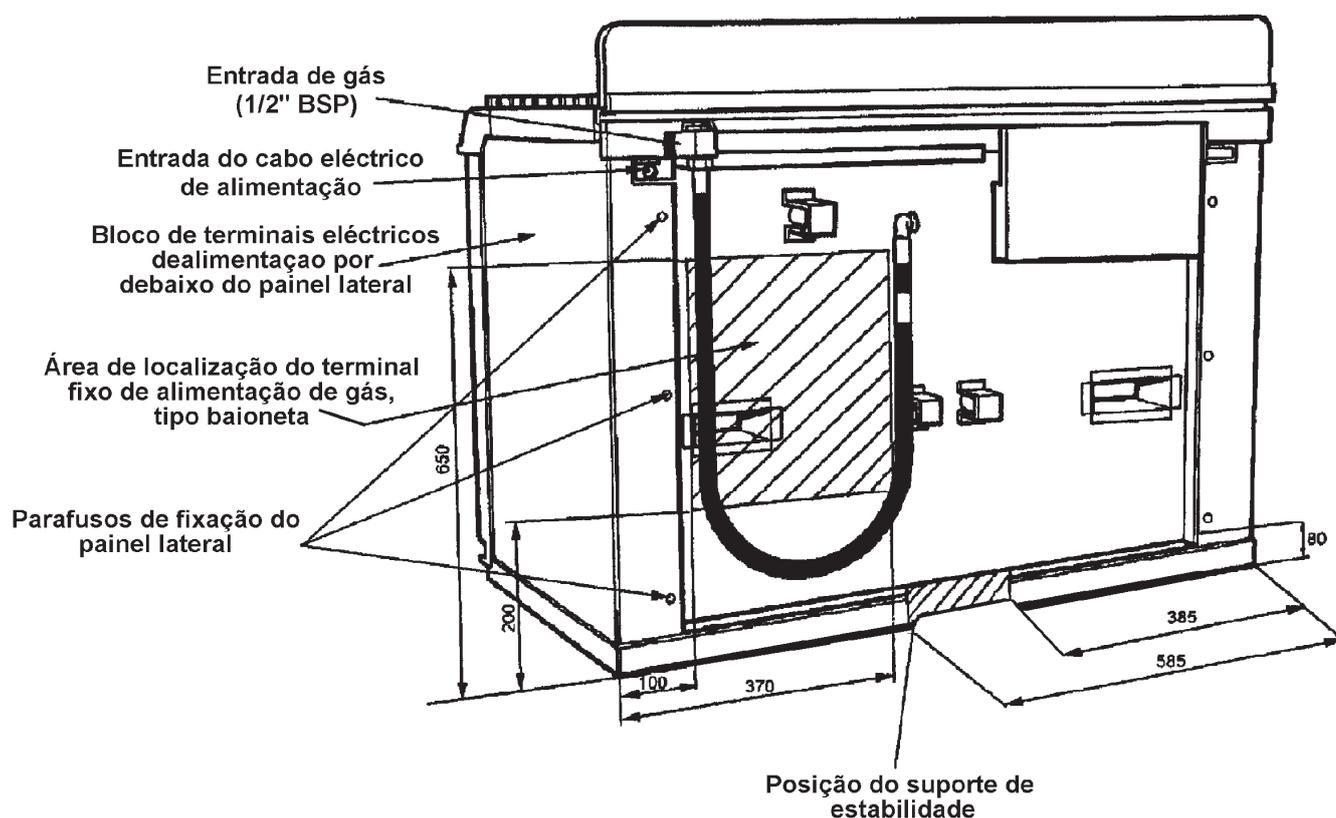



Fig. 3 DESN 513213

O terminal fixo de ligação de gás, tipo baioneta, deve ser montado na parede frente à zona tracejada indicada no desenho da Fig. 4. Ter em consideração que será necessário puxar o fogão para a frente o suficiente para aceder à sua zona traseira, para assistência. Assegure-se de que o tubo flexível não fica entalado entre o painel traseiro do fogão e a parede traseira. Assegure-se também de que o tubo flexível é instalado na zona tracejada e está afastado da abertura protegida de ventilação do forno. O tubo flexível deve estar de acordo com as normas relevantes para o efeito.

**IMPORTANTE: O TERMINAL DE ALIMENTAÇÃO DE GÁS, NA PAREDE, NÃO DEVE FICAR SALIENTE DESTA MAIS DE 45 MM, A FIM DE NÃO INTERFERIR COM O PAINEL TRASEIRO DO FOGÃO.**

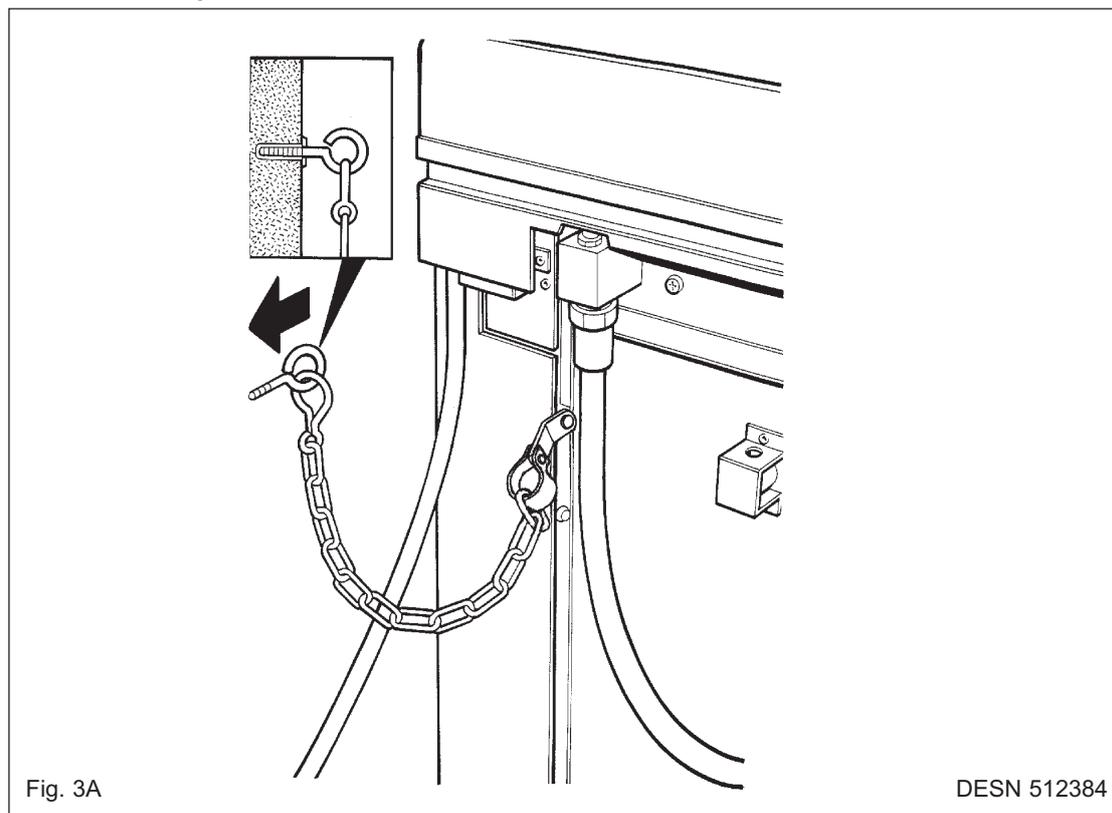
Depois de ligar o fogão verifique se a alimentação de gás é adequada e correcta.

**MANGUERIA FLEXÍVEL**

A mangueria flexível deve ser adequada à utilização com gás propano, capaz de suportar um aumento de temperatura de 70ºC e estar marcada com uma risca, banda ou etiqueta vermelha. Quando em dúvida contactar o seu fornecedor.

## FIXAÇÃO DO FOGÃO

Um suporte de estabilidade deve ser fixado à estrutura do edifício quando o fogão for ligado à alimentação de gás por meio de um tubo flexível. No que se refere ao posicionamento do suporte, ver a Fig. 3. Deve ser fixada solidamente à parede do edifício e à estrutura do fogão uma corrente de segurança para evitar que o tubo flexível de alimentação de gás se estique de forma exagerada, quando se pretender afastar o fogão da parede, para assistência. Para se instalar um suporte de estabilidade e uma corrente de segurança ver os detalhes e dimensões indicadas nas figuras 3 e 3A.

Fig. 3A DESN 512384

POSIÇÃO DO TERMINAL FIXO DE GÁS, TIPO BAIONETA, NA PAREDE (situada dentro da zona a tracejado)

**IMPORTANTE: O TERMINAL DE ALIMENTAÇÃO DE GÁS, NA PAREDE, NÃO DEVE FICAR SALIENTE DESTA MAIS DE 45 MM, A FIM DE NÃO INTERFERIR COM O PAINEL TRASEIRO DO FOGÃO.**

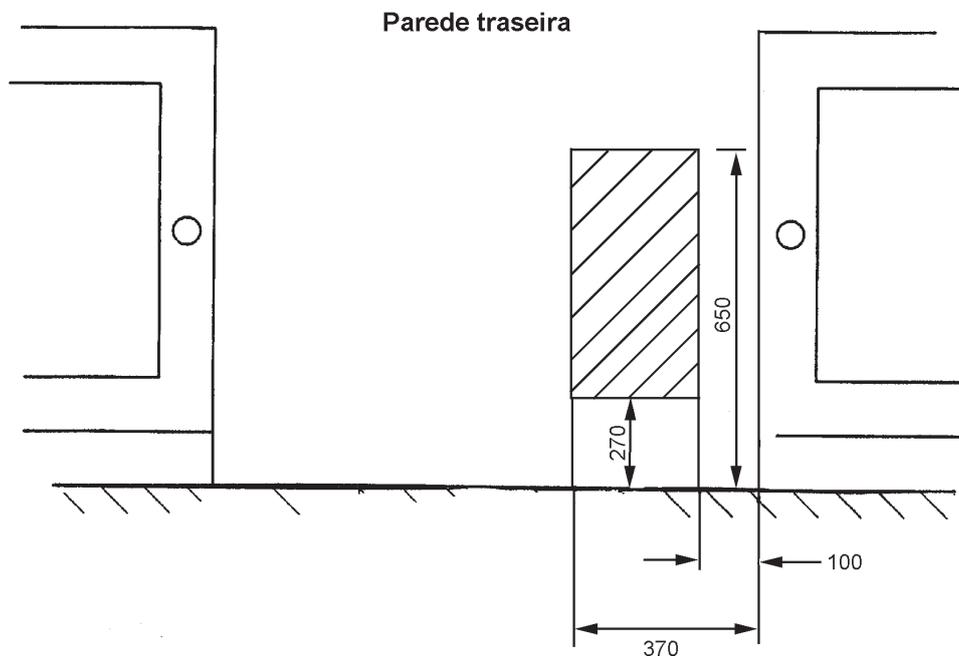



Fig. 4 DESN 513214 A

# ENSAIO DE PRESSÃO

O ponto de ensaio de pressão está situado na parte traseira direita da mesa de queima.

Colocar o espalhador do queimador da frente do lado esquerdo (wok), a tampa do espalhador e o anel nas suas posições correctas, na mesa de queima. Acenda o queimador premindo o manípulo de comando do mesmo e rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição IGNITION (ignição) até que o gás se acenda, e depois continue a rodá-lo para a posição FULL ON (máximo).

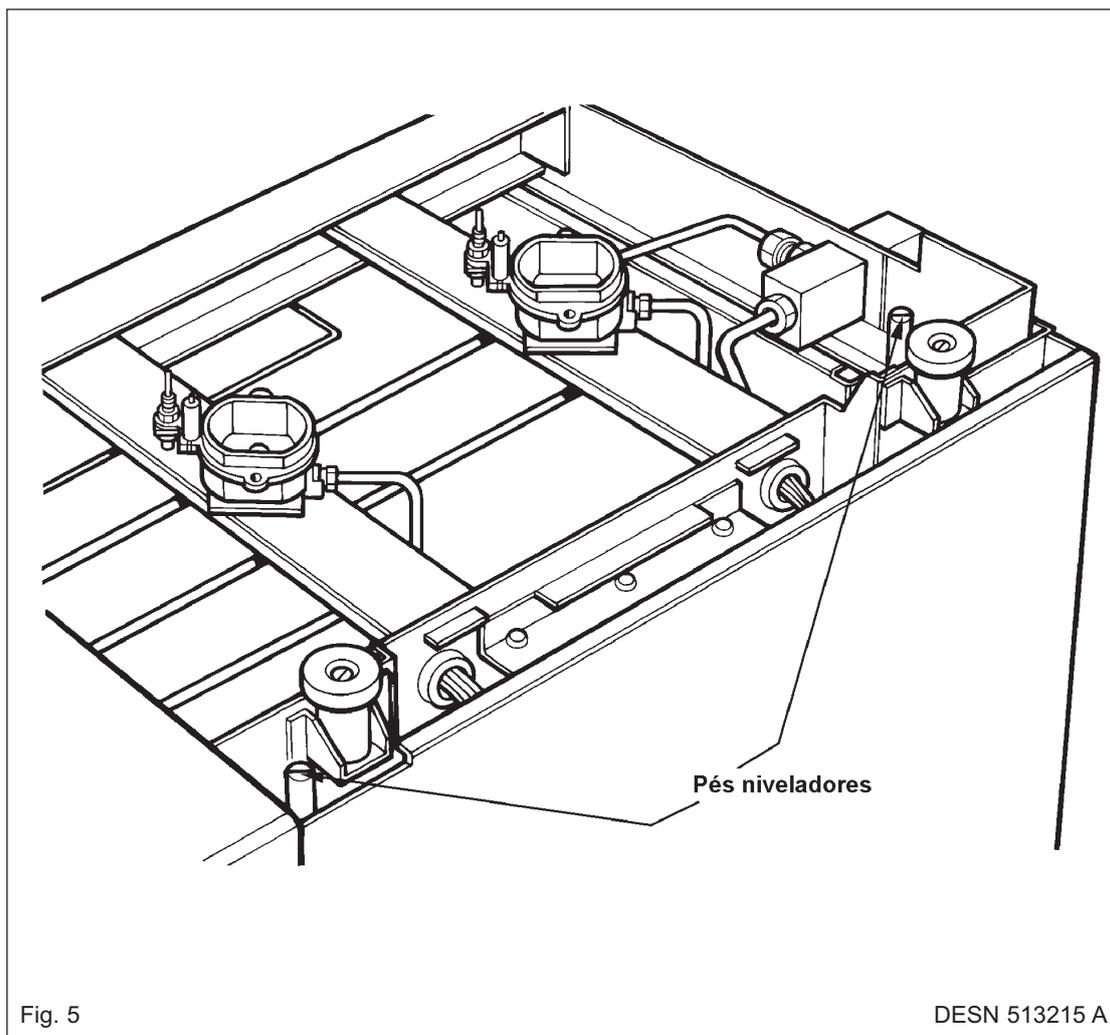
Para fogões a GPL (propano) a pressâo deve ser de 37 mbar (37,6 cm no indicador de água).

Fechar a válvula de alimentação, desligar o manómetro do ponto de ensaio de pressão e colocar o parafuso de vedação do mesmo.

# NIVELAMENTO E ROLETES DE DESLOCAMENTO

**INSTALAÇÃO/NIVELAMENTO**

O DC6 destina-se a ser colocado numa superfície lisa e horizontal. Contudo, qualquer irregularidade pode ser corrigida por regulação dos quatro pés niveladores, situados nos quatro cantos da base do fogão. O acesso aos parafusos de nivelamento é feito removendo as placas vazadas do lado direito e esquerdo da mesa de queima (ver secção intitulada "Remoção dos componentes da mesa de queima - Secção de Assistência, página 50). Para fazer subir o fogão rodar os parafusos no sentido dos ponteiros do relógio, para o fazer descer, rodá-los no sentido contrário.

Fig. 5 DESN 513215 A

Para permitir o posicionamento e o fácil deslocamento do fogão existem roletes na base do mesmo.

Quando o fogão estiver na posição desejada, os quatro pés niveladores devem ser regulados a fim de o firmar. Os pés devem ser baixados o suficiente para que os roletes deixem de estar em contacto com o solo, evitando assim que o fogão possa rolar para fora da sua posição (Ver fig. 5).

# MONTAGEM DAS PLACAS E DAS GRELHAS DE APOIO

**PLACAS DA MESA DE QUEIMA**

1. Ligar o cabo de massa da placa central à estrutura do fogão e colocá-lo sobre os corpos dos queimadores. Repetir a operação para as placas direita e esquerda da mesa de queima, certificando-se de que estão instaladas as juntas para vedação entre a placa central e as laterais. Assegure-se de que os cabos de ligação à massa das placas laterais ficam ligados à estrutura. (Ver Fig. 6A)

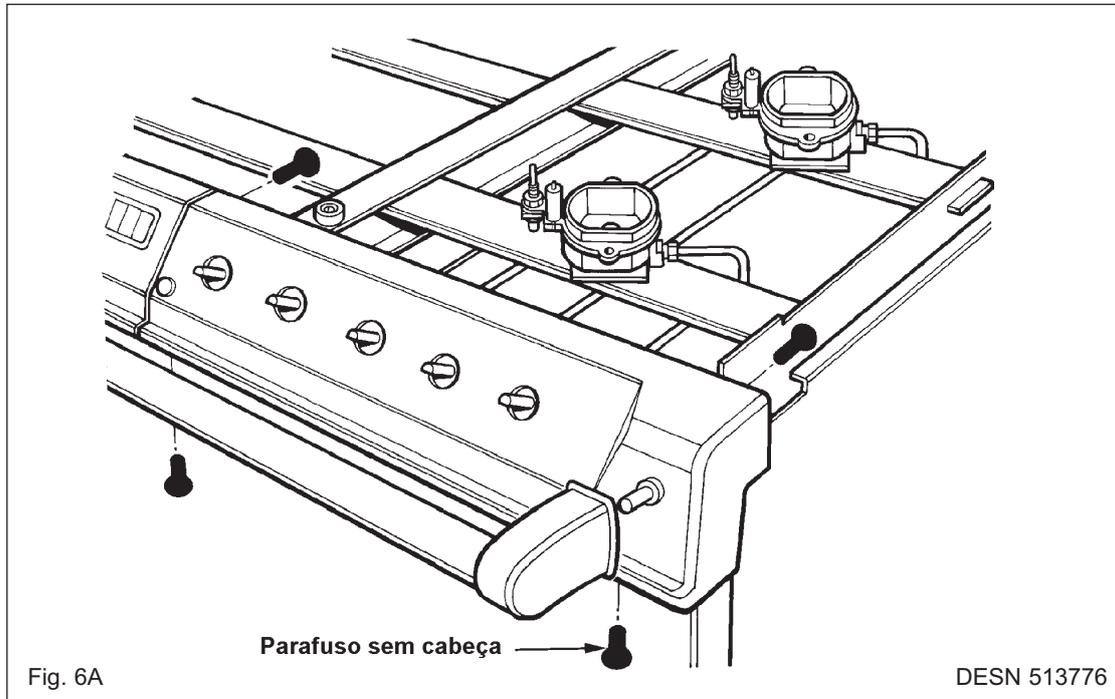
Fig. 6A DESN 513776

2. Fixar as placas no seu lugar por meio das porcas tipo B. **NÃO APERTAR DEMASIADO** (Ver Fig. 6B)

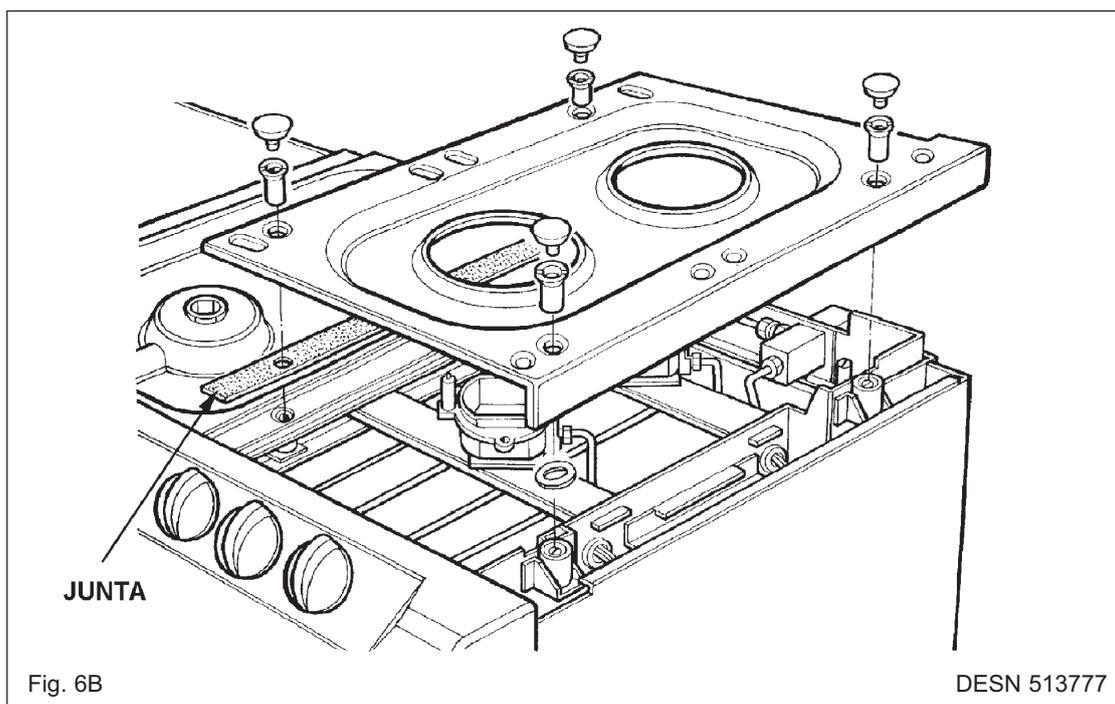
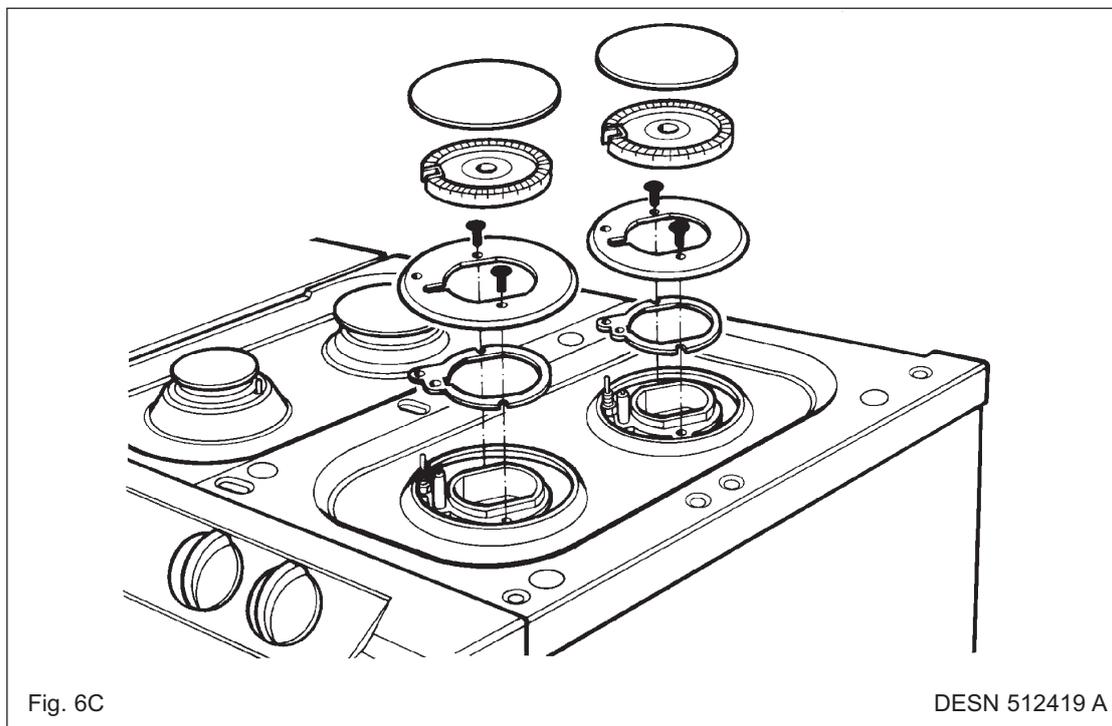
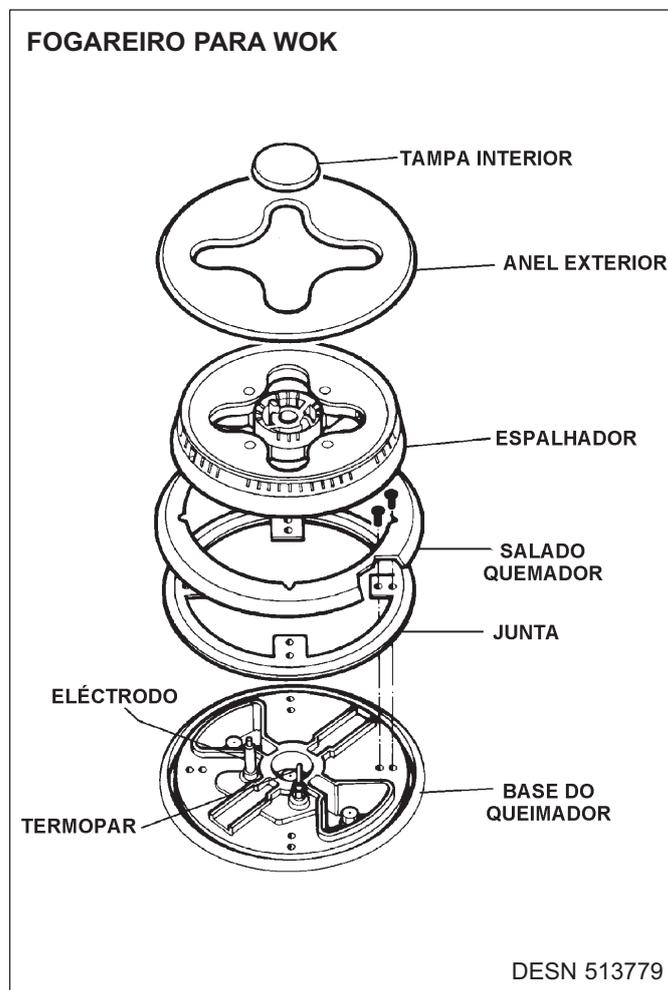
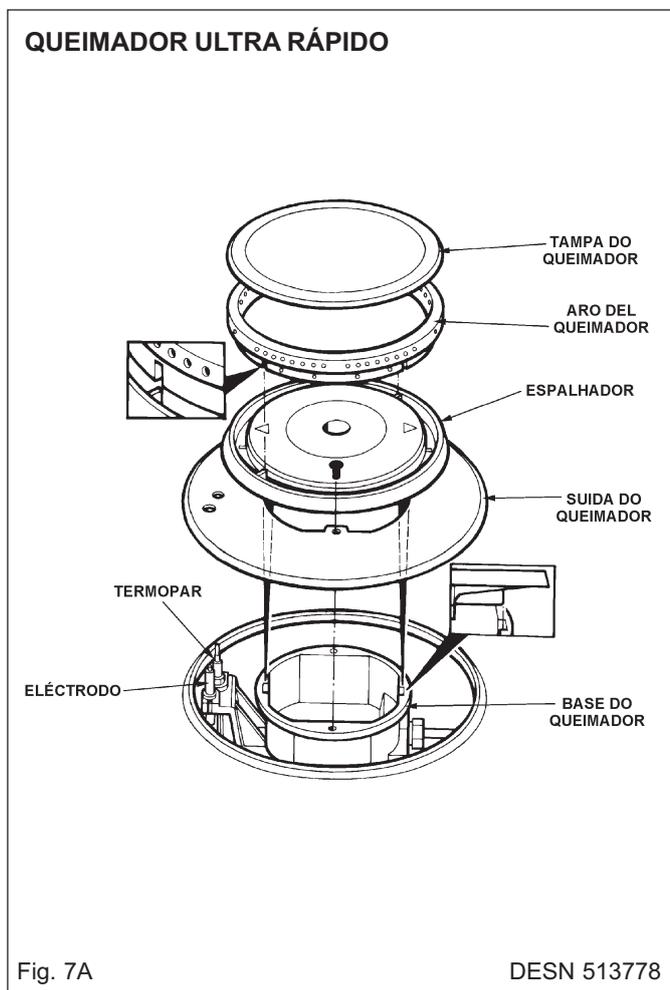
Fig. 6B DESN 513777

3. Montar e fixar os seis anéis dos queimadores. Usar parafusos M4, nos seguintes queimadores: traseiro esquerdo, centro frente, frente direito e traseiro direito. Usar parafusos Nº 6 3/8 nos queimadores frente esquerdo e centro traseiro (ver fig. 6C).
   **NOTA**: A instalação dos queimadores do lado esquerdo e centrais é idêntica à que é indicada na Fig. 6B.

Fig. 6C DESN 512419 A

4. Colocar as tampas dos queimadores nos respectivos corpos (Ver Figs. 7A, 7B e 7C)

**QUEIMADOR ULTRA RÁPIDO**

Fig. 7A DESN 513778

**FOGAREIRO PARA WOK**

DESN 513779

**MONTAGEM DE QUEIMADORES RÁPIDOS E SEMI-RÁPIDOS**

Tampa do queimador

Cabeça do queimador

Eléctrodo

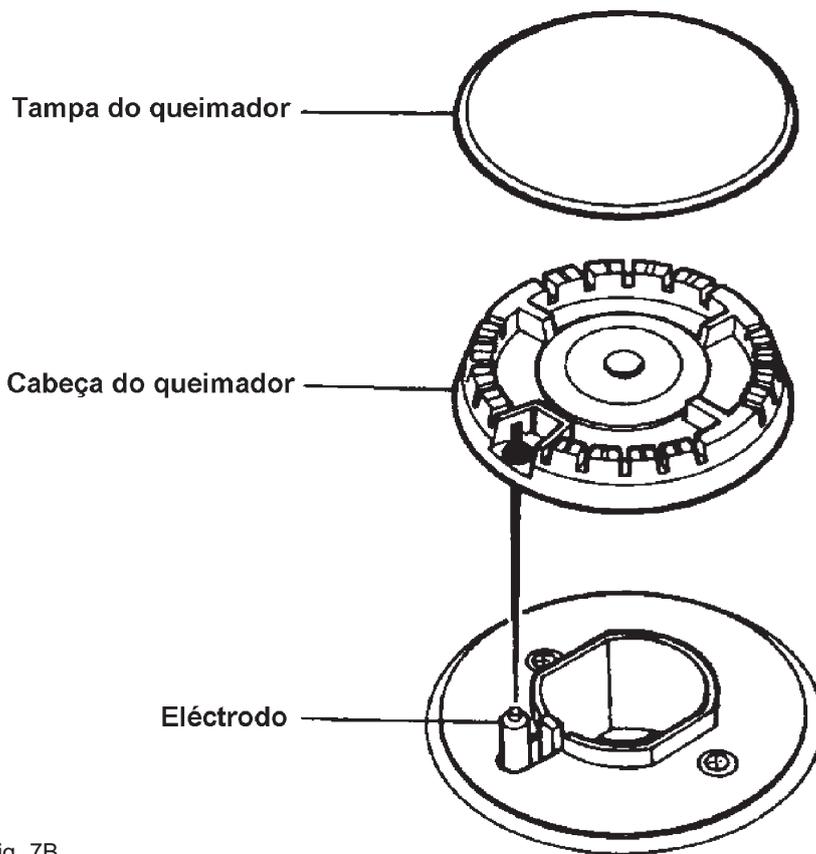



Fig. 7B DESN 513542

**MONTAGEM DA TAMPA DO QUEIMADOR - QUEIMADORES RÁPIDOS E SEMI-RÁPIDOS**

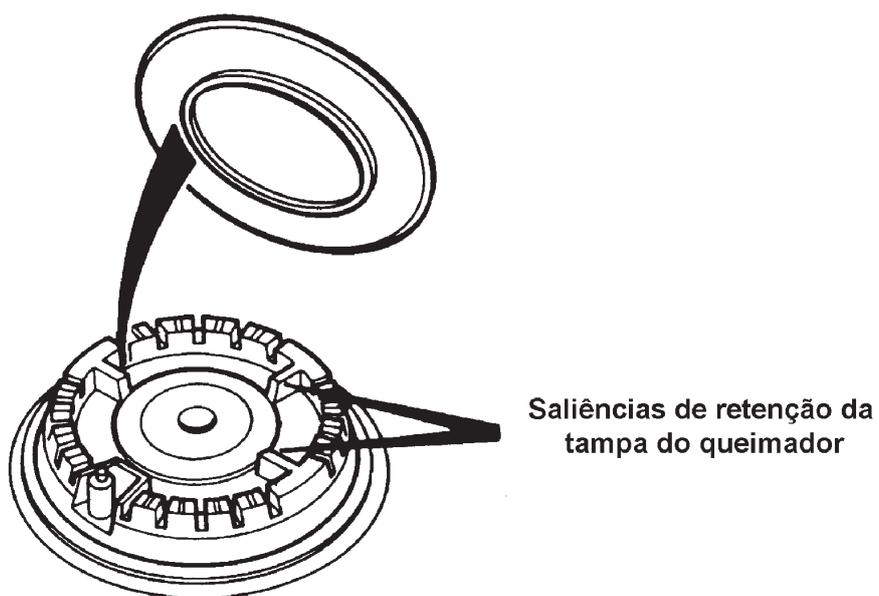



Fig. 7C DESN 513219

5. Colocar as grelhas de apoio das panelas na ordem indicada abaixo. As grelhas estão identificadas na sua parte inferior com as designações indicadas no desenho. As grelhas de apoio devem encaixar nos respectivos recessos existentes nas placas da mesa de queima. (Ver Fig. 8A e 8B)

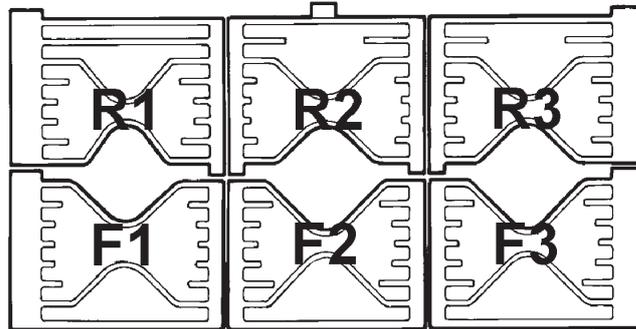



Fig. 8A DESN 513712

**Importante**

É muito importante para o desempenho e fiabilidade do fogão que as grelhas de apoio sejam montadas de acordo com o MANUAL DO UTILIZADOR DO FOGÃO DC6 - AGA SÉRIE SEIS - QUATRO.

Para ajudar a identificar a correcta localização das grelhas de apoio, a grelha central traseira foi fabricada expressamente com uma patilha, conforme indicado no desenho. Esta grelha deve ser colocada na posição central traseira com a patilha virada para o lado traseiro do fogão.

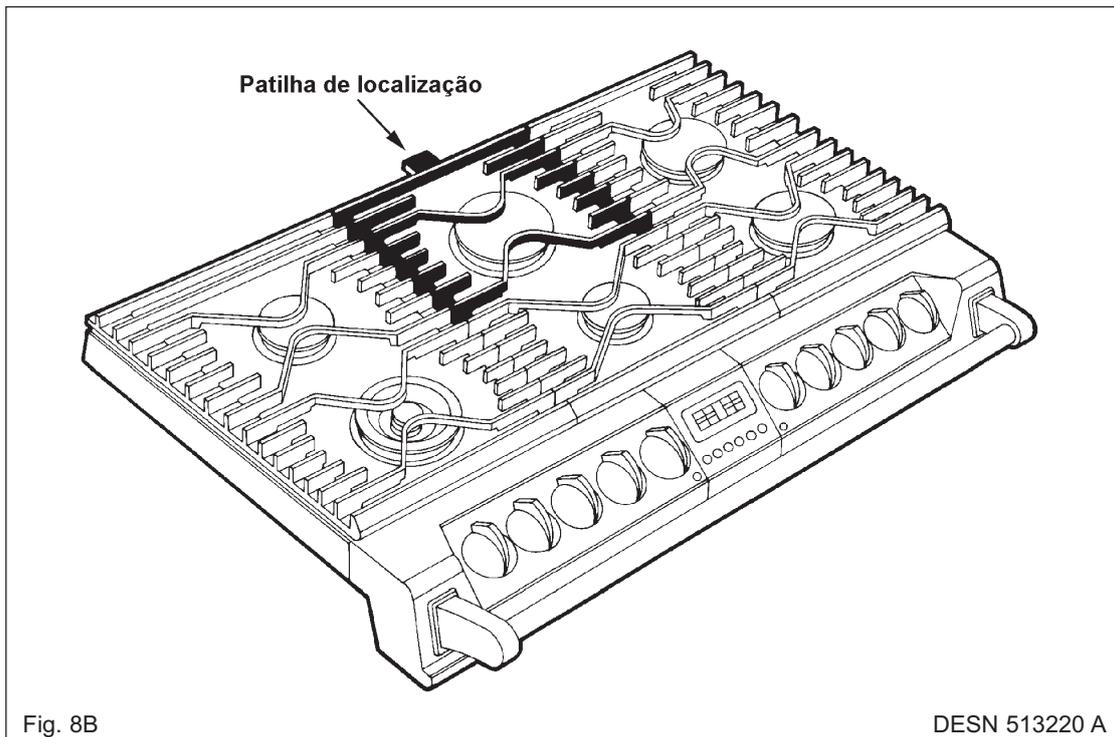
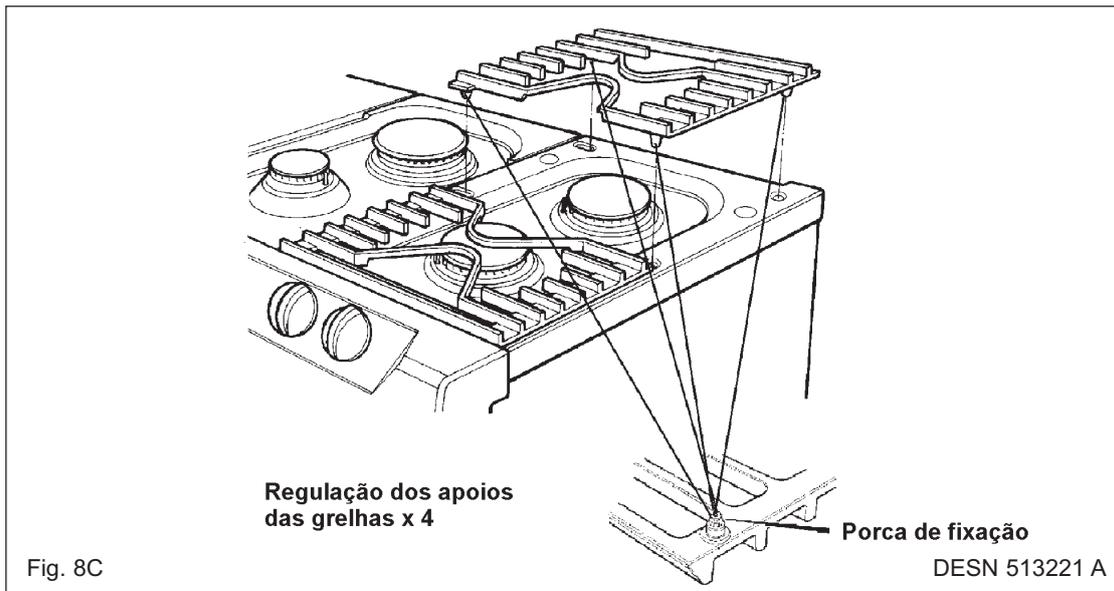



Fig. 8B DESN 513220 A

Fig. 8C DESN 513221 A

**PARA REGULAR O NÍVEL DAS GRELHAS DE APOIO**

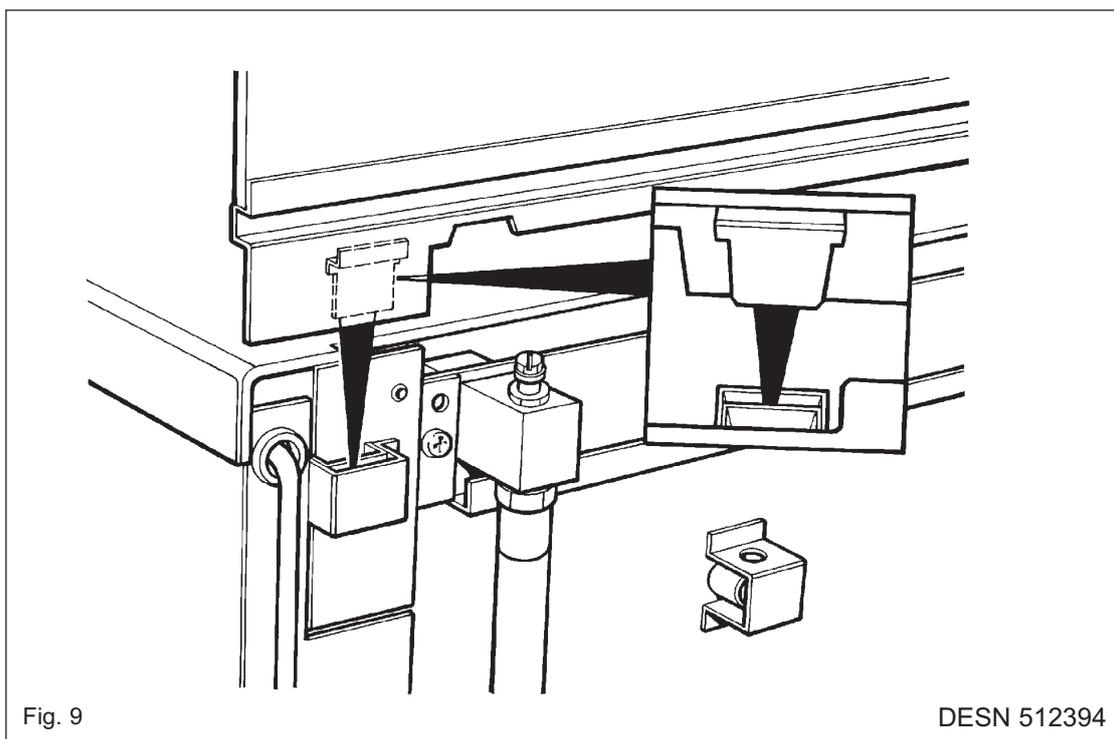
1. Desapertar a porca de fixação usando uma chave de 8 mm (ver Fig. 8C)
2. Para evitar a deslocação da grelha regular os apoios da mesma por meio de uma chave Allen de 2,5 mm.
3. Verificar se a grelha de apoio está ao mesmo nível das adjacentes.
4. Voltar a apertar a porca de fixação.

**MONTAGEM DO APOIO DE MÃOS**

1. Posicionar o apoio de mãos nos suportes, um de cada lado do painel frontal do fogão. Certifique-se de que o furo do parafuso de fixação, existente em cada extremidade do apoio, fica virado para baixo.
2. Empurrar firmemente a barra do apoio de mãos na direcção do painel frontal do fogão e fixá-la no seu lugar apertando os dois parafusos sem cabeça (2,5 mm) (Ver Fig. 6A).

## RESGUARDO DE SALPICOS

1. Posicionar as patilhas de encaixe na parte traseira do guarda salpicos, nos orifícios correspondentes, existentes na parte superior traseira do fogão (Ver Fig. 9).
   Premir para encaixar.

Fig. 9 DESN 512394

# Guia do

# Utilizador

# INFORMAÇÕES GERAIS

Como fabricante responsável, zelámos ao máximo para garantir que todos os nossos produtos estejam desenhados e construídos para cumprir plenamente as exigências gerais de segurança quando se utilizem e instalem correctamente.

**POR FAVOR, LEIA ATTENAMENTE A GARANTIA EM ANEXO.**
Qualquer alteração que o utilizador introduzir num equipamento que não seja aprovada pela AGA poderá invalidar a aprovação do equipamento e a sua garantia, afectando os direitos legais do utilizador. No interesse da segurança e utilização eficaz do equipamento, deverá ler o que se segue antes de começar a utilizar o seu novo equipamento AGA.

A queima de gás num fogão liberta calor para a atmosfera e provoca o aumento da humidade do ar no compartimento onde estiver instalado. Assegure-se, por isso, de que a cozinha está bem ventilada, mantenha desimpedidos os furos de ventilação ou instale um sistema de extracção mecânica (cobertura do fogão com extractor).

Um uso prolongado e intensivo do fogão poderá exigir uma ventilação mais eficiente e/ou adicional como, por exemplo, a abertura de uma janela ou o aumento do caudal de ar extraído pelo extractor mecânico utilizado.

A instalação deve ser feita de acordo com os Regulamentos Eléctricos Locais e efectuada por um técnico qualificado de um representante autorizado AGA.

Aquando da primeira colocação em funcionamento, o fogão pode emitir um pouco de fumo e cheiro. Isso é normal e inócuo (resulta da primeira queima do revestimento do forno e das colas usadas nos elementos isoladores) e deixará de se sentir após um breve período de funcionamento.

O seu fogão tem uma mesa de queima de gás, três fornos eléctricos: o forno inferior do lado direito é um forno de cozedura lenta. O forno superior direito é um forno convencional.

O forno inferior esquerdo é um forno eléctrico com ventilador. O ventilador situado por detrás do painel traseiro assegura uma distribuição uniforme de calor dentro do forno durante a cozedura, ou seja, a temperatura na prateleira inferior é idêntica à temperatura na prateleira superior. O elemento do grelhador eléctrico está situado na parte superior do compartimento superior esquerdo. Observar o esquema (Ver Fig. 10) para se familiarizar com o fogão e consultar as secções referentes ao forno de cozedura lenta, ao forno com ventilador, ao forno convencional, ao grelhador, à mesa dos bicos de queima, etc.

O seu forno é fornecido com os seguintes acessórios:

5 prateleiras para os fornos
1 assadeira grande
1 prateleira para o grelhador
1 travessa para o grelhador
1 grade para o grelhador
1 tabuleiro de pastelaria
1 uma frigideira em ferro fundido

No fornecimento estão também incluídas as seguintes peças soltas:

6 grelhas de apoio de panelas (vazadas)
3 colectores de derrames (vazados)
6 tampas de queimadores
6 cabeças de queimadores
1 anéis de queimadores
1 apoio de mãos (conjunto)
1 guarda salpicos (conjunto)
1 kit de instalação
6 saias de queimadores
2 anéis espaçadores
6 juntas

# HIGIENE E SEGURANÇA

## FOGÃO

AS CRIANÇAS DEVEM SER MANTIDAS AFASTADAS DO FOGÃO JÁ QUE ALGUMAS DAS SUAS SUPERFÍCIES FICAM MUITO QUENTES QUANDO EM FUNCIONAMENTO.

- Durante a utilização o fogão torna-se quente. Devem ser tomadas precauções para se evitar tocar nos elementos aquecedores situados no interior dos fornos.

### Frituras

- Usar uma frigideira profunda com dimensões suficientes para cobrir toda a área de aquecimento.
- Secar cuidadosamente os alimentos antes de os fritar e imergi-los lentamente no óleo ou gordura. Os alimentos congelados, em especial, se colocados no óleo quente demasiado depressa, causam espumação e/ou projecções do óleo.
- Não tentar fritar demasiados alimentos de uma só vez, especialmente se estiverem congelados. Esse procedimento provoca a descida da temperatura do óleo de fritura, fazendo com que os alimentos fiquem embebidos em óleo.
- Manter o exterior da frigideira limpo de óleo ou gordura.
- Nunca colocar na frigideira mais de um terço da sua capacidade em óleo ou gordura de fritar
- Nunca abandonar a frigideira durante a fritura ou durante o período de aquecimento.
- Nunca colocar uma tampa na frigideira.
- **IMPORTANTE:** O óleo representa um risco de incêndio, pelo que nunca deve abandonar frigideiras ou recipientes contendo óleo em aquecimento.
- No caso do óleo se inflamar, cobrir a frigideira com uma tampa ou qualquer cobertura adequada e **DESLIGAR** o fogão

  Nunca tentar apagar o fogo lançando-lhe água

  Abafe as chamas na mesa de queima, em cima do fogão, em vez de tentar levar a frigideira para o exterior.

  As queimaduras e ferimentos sofridos nestes incidentes são quase invariavelmente resultantes da tentativa de levar a frigideira em chamas para o exterior.

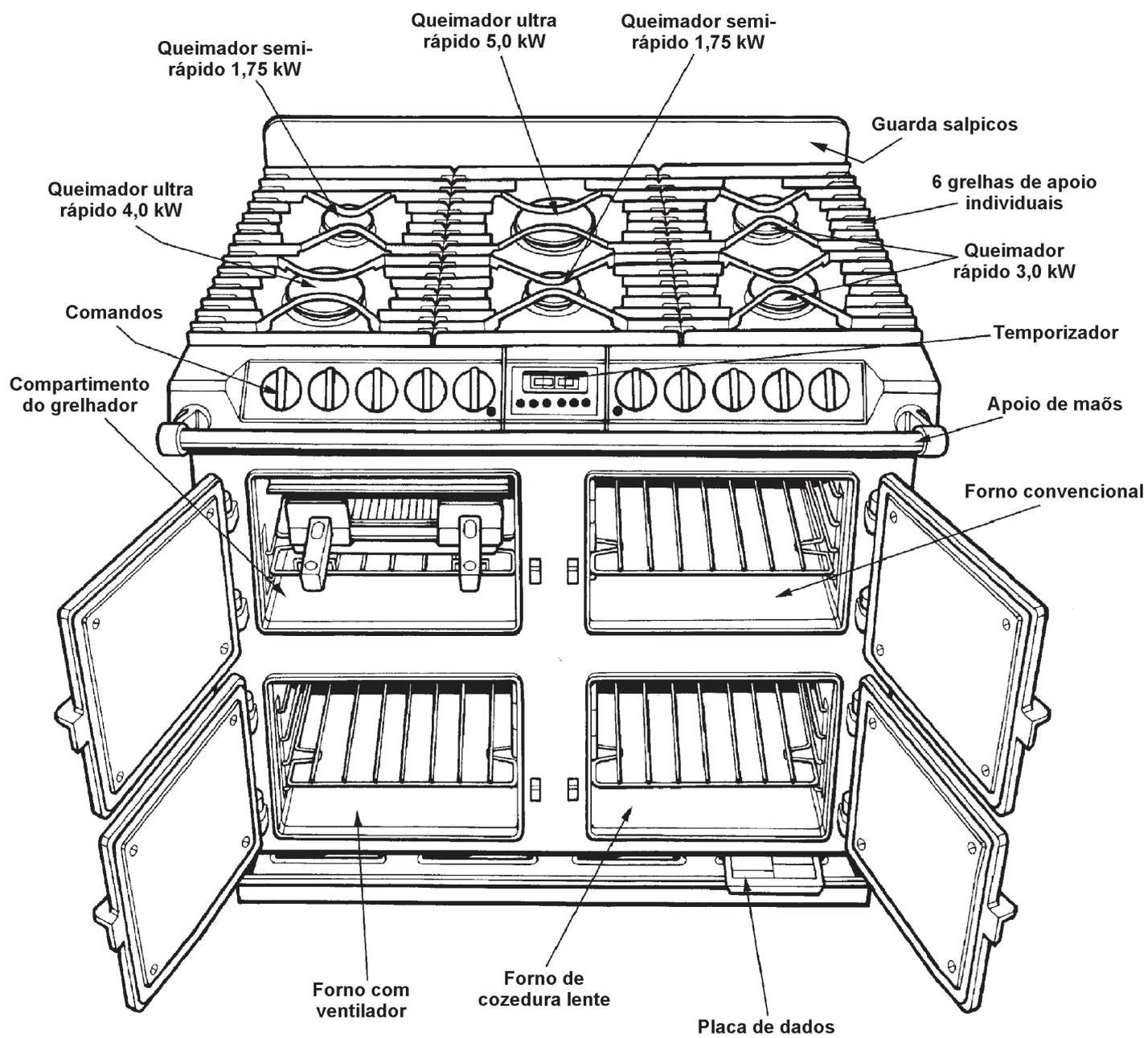



Fig. 10

DESN 513780

# PAINEL DE CONTROLO

- Os **BOTÕES DE COMANDO DOS QUEIMADORES DA MESA DE QUEIMA** só podem ser rodados no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio a partir da posição de desligado (OFF).

    Símbolo ✧ - Desencadeamento da ignição
    Símbolo "chama grande" - Gás no máximo
    Símbolo "chama pequena" - Gás no mínimo

    (Ver Secção "Mesa de queima")

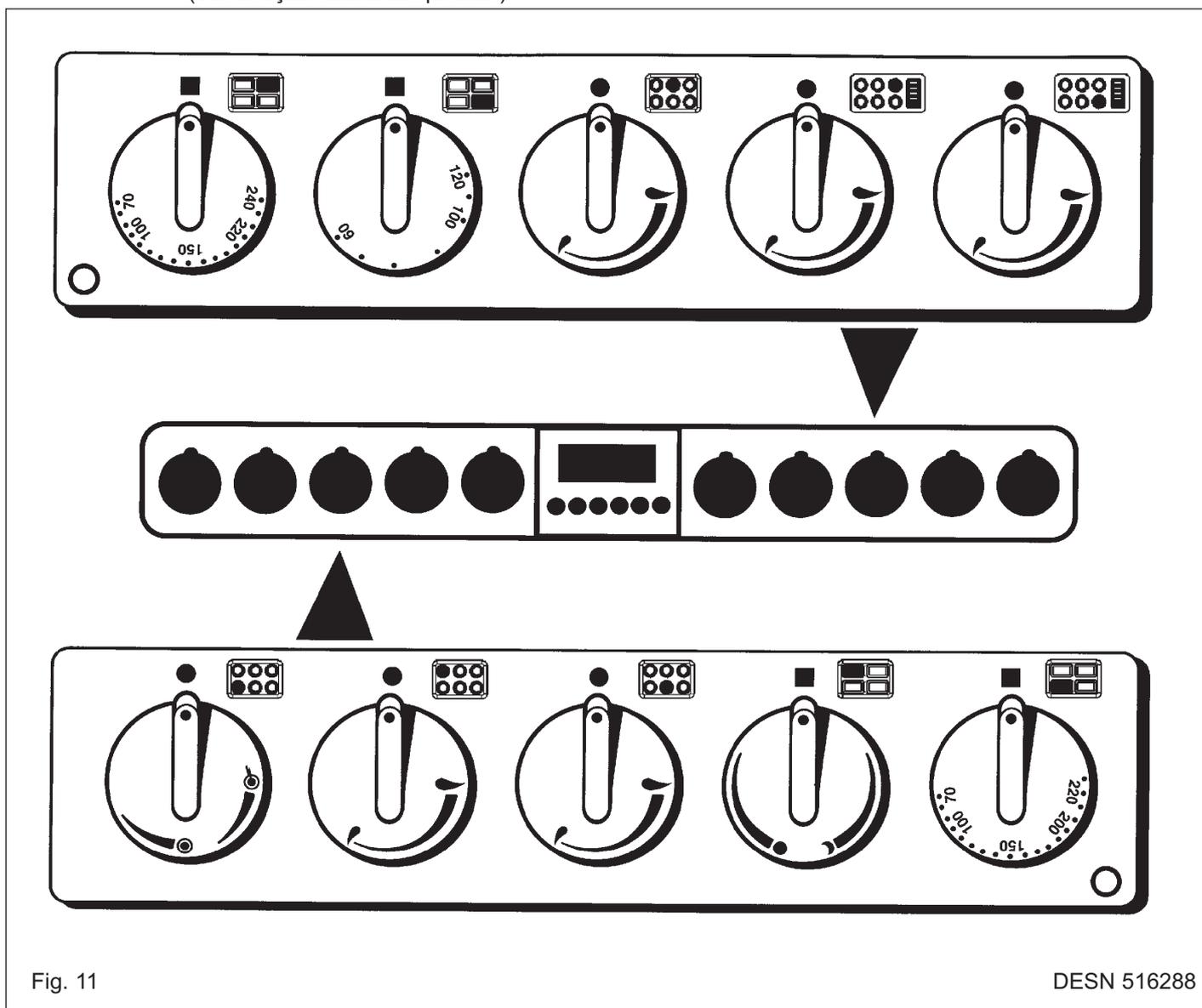



Fig. 11 DESN 516288

- O **BOTÃO DE COMANDO DO GRELHADOR** pode ser rodado em qualquer sentido

    ***No sentido dos ponteiros do relógio*** No máximo: com ambos os elementos ligados
    ***No sentido contrário ao dos ponteiros do relógio*** Posição económica, apenas com o elemento central ligado

- Os **BOTÕES DE COMANDO DOS FORNOS** só podem ser rodados no sentido dos ponteiros do relógio a partir da posição de desligado (OFF).

- As **LUZES INDICADORAS** dos fornos iluminam-se quando os fornos são ligados. Quando a temperatura desejada é alcançada, a luz apaga-se.

# MESA DE QUEIMA

- A mesa de queima comporta seis queimadores de gás

  ***Frente esquerda*** - queimador ultra-rápido (wok) - capacidade de 4,0 kW

  ***Traseiro esquerdo e frente centro*** - queimadores semi-rápidos - cada um com a capacidade de 1,75 kW

  ***Traseiro direito e frente direito*** - queimadores rápidos - cada um com a capacidade de 3,0 kW

  ***Traseiro centro*** - queimador ultra-rápido - capacidade de 5,0 kW

- Os queimadores semi-rápidos são especialmente adequados para panelas pequenas ou para cozeduras em fogo brando ou escalfamentos.

- Todos os queimadores têm uma posição de fogo brando definida que é regulável.

**COMO USAR A MESA DE QUEIMA**

- Para acender um bico de gás : premir o botão correspondente para dentro e rodá-lo no sentido contrário ao dos relógio para a posição indicada pelo símbolo de chama grande ( ), mantendo-o nessa posição durante 3 segundos até que o queimador acenda. Em seguida, rodar o botão para a posição de chama pretendida.

- No caso da chama do queimador se apagar acidentalmente, desligar o botão de comando e não tentar acendê-lo senão depois de ter decorrido pelo menos um minuto

- A intensidade ou altura da chama pode ser regulada para um valor inferior, bastando para o efeito rodar o botão de comando na direcção do símbolo da chama pequena.

- **IMPORTANTE:** As grelhas de apoio das panelas, neste fogão, são muito mas pesadas que as dos fogões domésticos normais. Por isso devem ser tomadas precauções especiais aquando da sua remoção ou instalação na mesa de queima. É importante que sejam levantadas da mesa e não arrastadas para fora dela, já que esse procedimento provocaria danos nas superfícies esmaltadas do fogão.

.

**ALGUNS APONTAMENTOS DE SEGURANÇA**

- Não é recomendável o uso de retardantes de transmissão de calor entre os queimadores e o fundo das panelas, como placas de asbesto ou metálicas. São um obstáculo ao bom desempenho dos queimadores, danificam os apoios das panelas e desperdiçam combustível.

- As películas metálicas vendidas ao público, destinadas a evitar sujar a mesa de queima e recolher os derrames, não são necessárias neste fogão e podem afectar a combustão do gás.

- Alguns tipos de panelas "Wok" são instáveis. Consulte o fabricante das "Wok" antes de as adquirir.

- Não use panelas ou recipientes com bases instáveis ou deformadas (por exemplo com fundos convexos), que podem tombar facilmente.

- Não devem ser usadas panelas ou recipientes com fundos côncavos.

- O diâmetro mínimo de panela recomendado é de 120 mm. El máximo recomendado é 280mm.

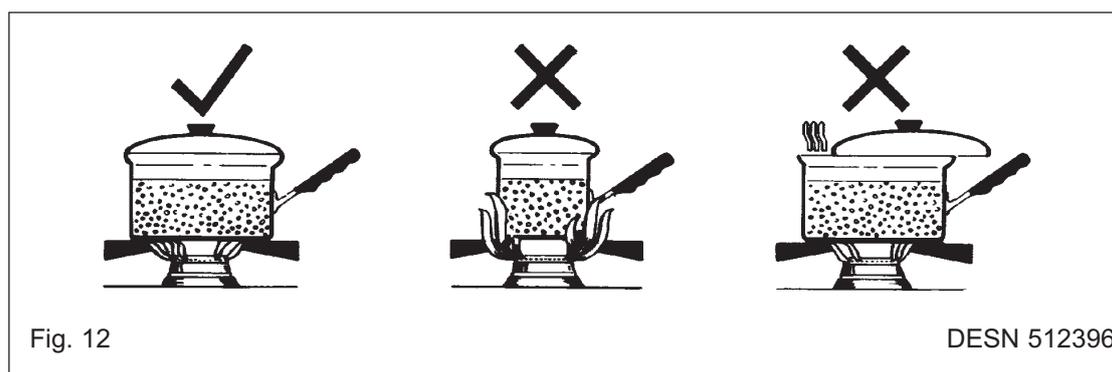
- Nunca use as bandejas pendem sobre o facia dianteiro.

- Coloque as panelas centradas nos queimadores. As chamas devem ficar completamente cobertas pelos fundos. Não permita que as chamas subam pelos lados das panelas (ver Fig. 12).

- Nunca deixe as pegas das panelas ou tachos voltadas para a frente do fogão - mantenha-as afastadas do alcance de crianças pequenas.

- **NUNCA** deixe uma frigideira a fritar sem que esteja alguém presente.

**NOTA:**
As panelas em alumínio podem deixar uma marca metálica nas grelhas de apoio das panelas. Esse facto não afecta a durabilidade do esmalte. A garantia do fogão não cobre um uso inadequado das grelhas de apoio.

Fig. 12 DESN 512396

## INSTALAÇÃO DAS GRELHAS DE APOIO

Instalar as grelhas de apoio na ordem indicada a seguir. As grelhas de apoio estão marcadas na sua superfície inferior com os símbolos abaixo indicados, definindo assim a sua posição. As grelhas de apoio devem ser encaixadas nos respectivos recessos existentes na superfície da mesa de queima.

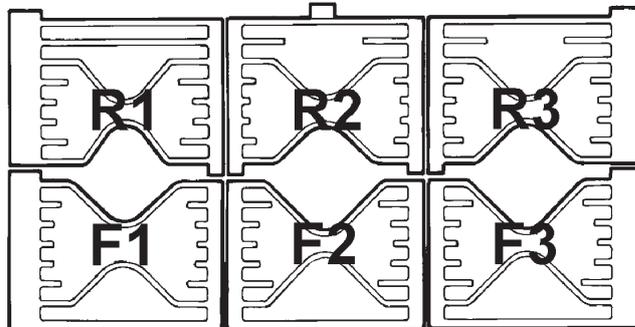



Fig. 13A DESN 513712

**Importante**

É muito importante para o desempenho e fiabilidade do fogão que as grelhas de apoio sejam montadas de acordo com o MANUAL DO UTILIZADOR DO FOGÃO DC6 - AGA SÉRIE SEIS - QUATRO.

Para ajudar a identificar a correcta localização das grelhas de apoio, a grelha central traseira foi fabricada expressamente com uma patilha, conforme indicado no desenho. Esta grelha deve ser colocada na posição central traseira com a patilha virada para o lado traseiro do fogão.

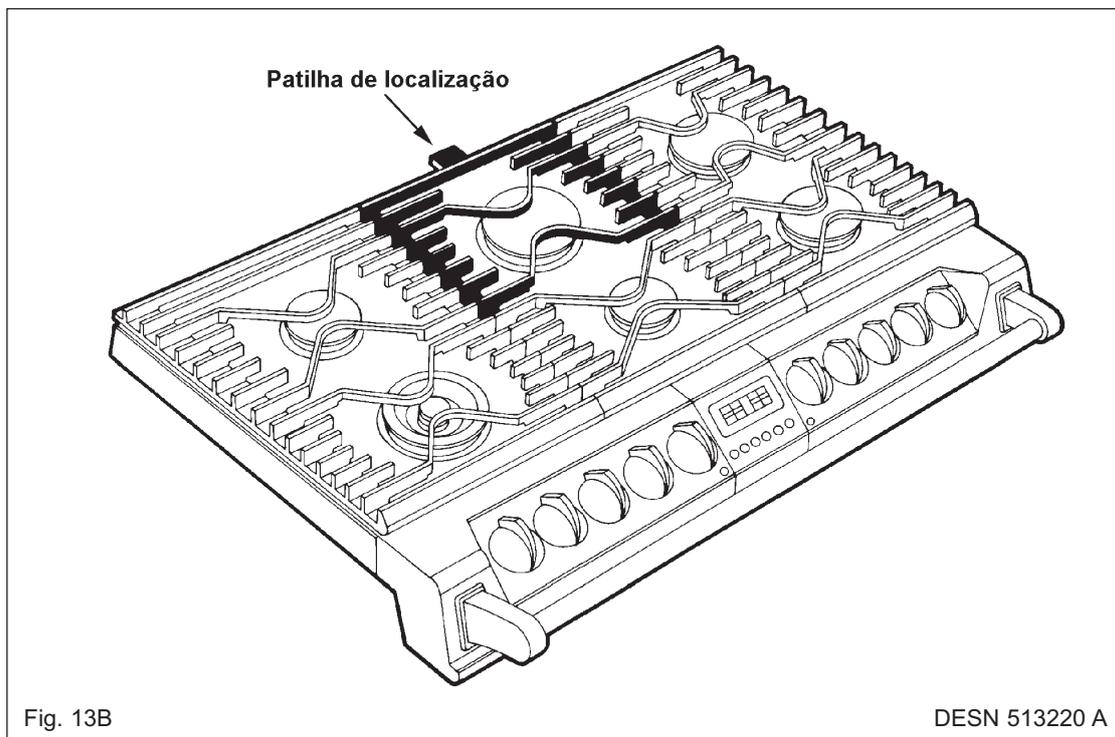
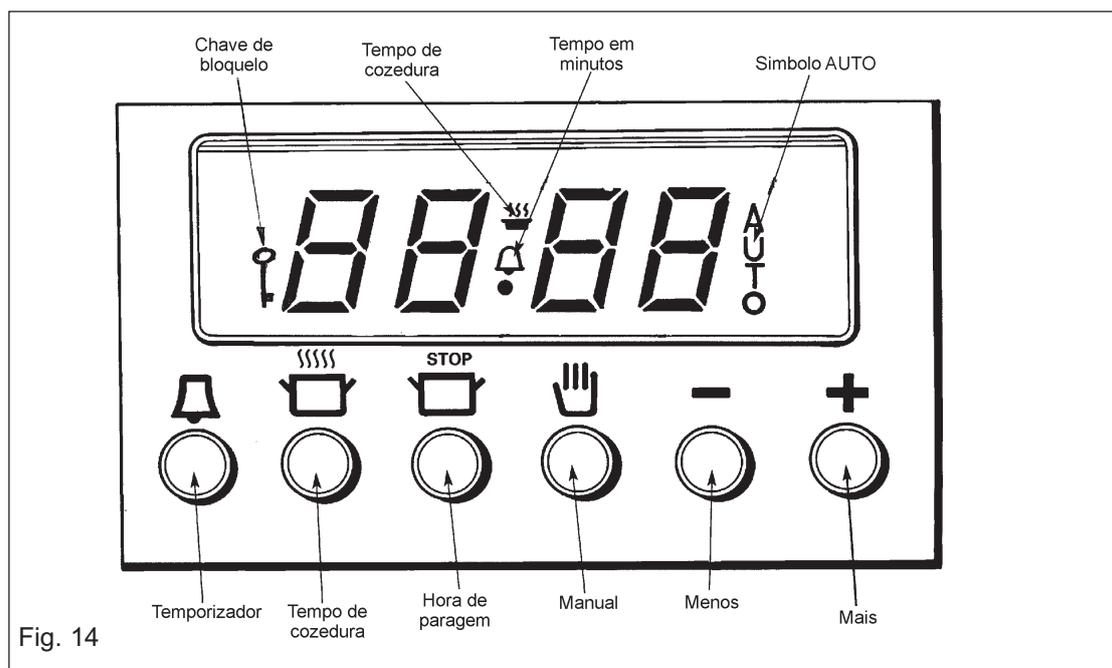



Fig. 13B DESN 513220 A

# REGULAÇÃO DO FOGÃO PARA UTILIZAÇÃO

Antes de poder utilizar o forno inferior esquerdo do fogão é necessário regular o relógio temporizador.

Trata-se de um relógio de 24 horas e, quando a alimentação eléctrica do fogão é inicialmente ligada, ou após uma quebra de corrente, o mostrador do relógio indica **AUTO** e **0:00** alternadamente.

Fig. 14

**REGULAÇÃO DO RELÓGIO INDICADOR DA HORA DO DIA**

1. Manter premidos os botões **MINUTE TIMER** e **COOK TIME** simultaneamente (a palavra **AUTO** pisca e a indicação **0:00** passa a ser exibida fixamente). Usar os botões **+** ou **-** para afixar no indicador a hora correcta. A hora aumenta ou diminui a partir das 12:00 em intervalos de um minuto, primeiro lentamente e depois mais rapidamente.

O fogão está agora pronto para uso manual.

# FORNO DE COZEDURA LENTA

### O FORNO DE COZEDURA LENTA

É usado para cozeduras longas e lentas que demorem 6 a 8 horas, manter os alimentos preparados quentes e aquecer pratos durante curtos períodos.

DEVEM SER TOMADAS TODAS AS PRECAUÇÕES AQUANDO DO AQUECIMENTO DE LOUÇA DA CHINA - USAR A REGULAÇÃO MAIS BAIXA.

A regulação da temperatura de fogo brando pode ser efectuada na zona marcada de 110 a 120ºC no botão de comando do forno.

### UTILIZAÇÃO DO FORNO DE COZEDURA LENTA

Pontos a ter presente aquando da preparação de alimentos.

- Para os melhores resultados use o ovenware do aço inoxidável de AGA, AGA recomenda AG30012, faça saltar o prato e a tampa de caçarola.
- Não colocar os pratos com alimentos directamente na base do forno. Colocá-los sempre na prateleira fornecida para o efeito. Ver Fig. 17B.
- Os pedaços de carne e aves devem ser cozinhados a 180º durante 30 minutos antes de serem transferidos para o forno de cozedura lenta.
- A carne/aves domésticas deve inteiramente ser envolvida em 2 camadas de folna para assegurar - se de que um selo apertado esteja conseguido, isto reterá os sucos e os sabores naturais que são perdidos quando o alimento é cozinhado em uma temperatura mais alta. A folha junta se deve ser posicionada na parte superior da junção para impedir o escapamento.
- Colocar sempre os pedaços de carne numa prateleira gradeada por cima da travessa metálica de recolha de líquidos para permitir uma boa circulação de ar.
- Pedaços de carne com mais de 2,7 Kg ou aves com mais de 2 kg não são adequados para o método de cozedura lenta.
- Este método é inadequado para a preparação de carne e aves com recheios.
- Certifique-se de que os pedaços de carne de porco e aves atingem uma temperatura no seu interior de pelo menos 90ºC.
- Traga sempre sopas, caçarolas e liquidos à fervura antes de põr no forno.
- Quando cozinhar um caçarola, ou assar a carme cobrirem o alimento primeiramente com a folha e a tampa para criar um born selo e para impedir então a perda de umidade.
- Todos os pratos cozinhados pelo método de cozedura lenta devem ser cozinhados durante um mínimo de 6 horas. Podem ser "mantidos" nesta regulação mais 1 ou 2 horas, mas nalguns casos o seu aspecto sofre uma deterioração notável.
- Empurrar os pratos para o fundo do forno para que fiquem situados bem por cima da resistência que se encontra debaixo da placa da base.
- Descongele sempre completamente os alimentos congelados antes de os cozinhar.
- Os vegetais radiculares ou tuberculares cozinham-se mais facilmente se forem cortados em pedaços pequenos.
- Apure os temperos e os molhos no final do tempo de cozedura.
- Os ovos e o peixe requerem apenas 1 a 5 horas de cozedura e devem ser preparados em sessões de culinária diária, em que podem ser controlados regularmente.
- O feijão encarnado seco deve ser fervido pelo menos durante 10 minutos, depois de estar de molho, e antes de ser incluído em qualquer prato.

### ARMAZENAMENTO E REAQUECIMENTO DOS ALIMENTOS PREPARADOS

- Se os alimentos se destinam a ser congelados ou a não ser servidos imediatamente, arrefeça-os num recipiente limpo tão rapidamente quanto possível.
- Descongelar completamente os alimentos preparados no frigorífico antes de os voltar a aquecer para servir.
- Reaquecer completa e rapidamente os alimentos preparados, quer na mesa de queima quer num forno com uma temperatura superior a 180ºC, e servir imediatamente.
- **Reaquecer os alimentos preparados apenas uma vez**

## RECEITAS PARA O FORNO DE COZEDURA LENTA

Muitas das receitas mais populares podem ser adaptadas a este tipo de cozedura. Verifique se o equipamento de cozinha seleccionado cabe no forno.

**Refeição 1** 6 - 8 horas de preparação

***Guisado de carne de vaca em cerveja***

***Batatas cozinhadas no forno***

**Pratos**

### Guisado de carne de vaca em cerveja

30 ml de óleo (2 colheres de sopa)
675 g de carne para guisar cortada aos cubos
1 dente de alho, esmagado
2 cenouras, fatiadas
100 mg de cogumelos, cortados em quartos
2 cebolas médias, fatiadas
40 g de farinha
5 ml (1 colher de chá) de mostarda francesa
10 ml (1 colher de sobremesa) de açúcar amarelo
30 ml (1 colher de sopa) de puré de tomate
450 ml de cerveja preta
sal e pimenta moída na altura

1. Saltear os pedaços de carne no óleo bem quente, num tacho para ir ao forno, até ficarem bem dourados. Reservar.
2. Saltear os alhos, cebolas, cenouras e cogumelos até alourarem
3. Adicionar a farinha e misturar bem.
4. Adicionar a mostarda, o açúcar e o puré de tomate
5. Misturar lentamente a cerveja e corrigir o tempero. Adicionar a carne.
6. Deixar levantar fervura e tapar. Transferir para o forno.

### Batatas cozinhadas no forno

4 batatas de tamanho médio

1. Lavá-las e picá-las bem.
2. Embrulhá-las numa camada de papel de alumínio.
3. Colocá-las directamente na prateleira do forno.

**Refeição 2** 6 - 8 horas de preparação

***Lombo de cordeiro assado***

***Batatas "dauphinoise"***

***Pudim de pão e manteiga***

## Pratos

### Lombo de cordeiro assado

900 g - 1,25 kg de cordeiro

1. Temperar e envolver a carne em folha de alumínio.
2. Colocar a carne numa prateleira (se possível) sobre um recipiente baixo para recolha de líquidos.

### Batatas dauphinoise

450 g de batatas fatiadas finamente
1 a 2 dentes de alho, esmagados
125 ml de natas
sal e pimenta moída na altura

1. Untar um prato raso, oval ou rectangular, com gordura.
2. Dispor camadas de fatias de batatas alternadas com o alho e os temperos, terminando com uma camada de batatas.
3. Cobrir com as natas e tapar com folha de alumínio.

### Pudim de pão e manteiga

6 a 8 fatias médias de pão integral
Cerca de 50 g de manteiga, derretida
Pedaço de casca de laranja ralada (opcional)
25 g de coco seco
50 a 100 g de frutos tropicais misturados
50 g de açúcar mascavado macio
450 ml de leite
2 ovos

1. Untar um prato raso, oval ou rectangular, com gordura.
2. Remover as côdeas do pão e recortá-lo em rectângulos ou triângulos.
3. Mergulhar um dos lados dos pedaços de pão em manteiga e cobrir com eles o fundo do prato, com o lado com manteiga virado para cima.
4. Polvilhar a camada de pão com os frutos, o coco, o açúcar e a casca de laranja ralada.
5. Cobrir com segunda camada de pedaços de mão com um dos lados imerso na manteiga e cobrir com o restante coco, frutos, açúcar e casca de laranja ralada.
6. Bater os ovos conjuntamente com o leite e espalhar sobre o pão. Deixar repousar cerca de 1/2 hora antes de cozinhar. Colocar no forno sem tapar.

**Refeição 3** 6 - 8 horas de preparação

***Empadão de presunto e alperce***

***Couve vermelha estufada***

***Pudim de St. Clements***

## Pratos

### Empadão de presunto e alperce

2 fatias de presunto com cerca de 15 mm de espessura
100 g de alperces secos não demolhados
25 g de sultanas
3 batatas grandes, finamente fatiadas
300 ml de caldo de galinha
50 g de manteiga derretida

1. Remover a pele das fatias de presunto. Aparar as extremidades e colocá-las num prato raso.
2. Distribuir por cima os alperces as sultanas e temperar com pimenta.
3. Colocar as batatas às rodelas por cima do presunto. Regar com o caldo.
4. Pincelar com a manteiga derretida e colocar no forno.

### Couve vermelha estufada

350 g de couve vermelha
25 g de manteiga
1 cebola média, fatiada
1 maçã de cozer média, fatiada
30 ml de vinagre de cidra
45 ml de mel
sal e pimenta

1. Picar finamente a couve vermelha.
2. Derreter a manteiga numa frigideira grande e frigir a cebola e a maçã até que comecem a ficar moles.
3. Adicionar a couve e cozinhar durante mais 2 minutos.
4. Adicionar o vinagre, o mel e os temperos.
5. Transferir para um prato que vá ao forno e cobrir com folha de alumínio. Colocar no forno.

### Pudim de pão e manteiga

2 fatias grossas de pão integral
um pouco de leite
50 g de manteiga ou margarina
50 g de açúcar mascavado macio
sumo de 1 limão e casca ralada do mesmo
sumo de 1 laranja e casca ralada da mesma
3 ovos, gemas e claras separadas
açúcar em pó para polvilhar

1. Untar um prato raso, de ir ao forno, e revestir o fundo com tiras de pão.
2. Verter leite suficiente para ser absorvido pelo pão.
3. Bater em creme a gordura com o açúcar.
4. Adicionar as gemas, os sumos e as cascas raladas do limão e da laranja. Bater tudo.
5. Bater as claras dos ovos em castelo e deitar a maioria na mistura preparada.
6. Espalhar o creme resultante sobre o pão
7. Barrar por cima com o que sobrou das claras em castelo polvilhando abundantemente com açúcar em pó. Não cobrir e colocar no forno.

## Refeição 4

***Chili com carne***

***Frangipana e pudim de maçã***

## Pratos

### Chili com carne

450 g de carne picada
uma lata de tomates enlatados (400 g)
uma lata de feijões (400 g)
1 pacote de especiarias para chili com carne
100 ml de água

1. Alourar a carne picada num tacho para ir ao forno.
2. Misturar as especiarias.
3. Adicionar os feijões escorridos, os tomates e a água.
4. Misturar bem. Levantar fervura, tapar bem e colocar no forno

### Frangipana e pudim de maçã

450 g de maçãs de cozer, raspadas
50 g de pasta de baunilha, picada
50 g de manteiga batida
50 g de açúcar mascavado
50 g de amêndoas raspadas
12 g de farinha
1 ovo
essência de amêndoa

1. Untar um prato raso para ir ao forno.
2. Misturar bem a maçã e a baunilha e colocar a mistura no prato
3. Bater em creme o resto dos ingredientes e adicionar algumas gotas da essência de baunilha.
4. Espalhar cuidadosamente o creme por cima da maçã. Não cobrir o prato e colocá-lo no forno.

# O GRELHADOR

- **A PORTA DO COMPARTIMENTO DO GRELHADOR DEVE ESTAR ABERTA QUANDO ESTE ESTIVER A FUNCIONAR.**

- **CUIDADO: As partes a que se tem acesso podem estar quentes quando o grelhador estiver a funcionar. As crianças devem ser mantidas afastadas.**

- O grelhador de alta velocidade está dividido em duas áreas para poupar energia e satisfazer requisitos individuais do procedimento.

- Se rodar o comando do grelhador no sentido dos ponteiros do relógio toda a área do procedimento pode ser usada para grandes quantidades de alimentos. Se rodar o comando do grelhador no sentido contrário apenas a parte central pode ser usada para pequenas porções de alimentos, como por exemplo, 2 fatias de pão, uma ou duas ` costeletas, etc.

- A maioria dos alimentos são grelhados com a regulação perto do calor máximo, mas no caso de peças de carne mais grossas ou de aves, e para preparações como o bife bem passado, o calor emitido pode ser reduzido regulando-se o comando para um valor inferior.

- Para obter os melhores resultados, fazer um pré-aquecimento do grelhador com o calor no máximo durante cerca de 2 minutos.

- O tabuleiro aparador encaixa na prateleira fornecida. A prateleira foi concebida para ser encaixada no seu lugar, mas é amovível para limpeza. Ver Fig. 17B.

- Os alimentos devem ser cozinhados na prateleira ou no tabuleiro aparador. Alguns pratos podem ser colocados directamente na prateleira ou no fundo do compartimento. Isto é útil quando se pretender crestar a parte superior de certas preparações como a couve-flor com queijo.

- As paredes laterais do forno são auto-limpáveis.

- O tabuleiro aparador pode ser guardado na base do compartimento do grelhador, quando este estiver desligado.

As informações seguintes têm apenas um carácter indicativo, já que a forma, a espessura, as dimensões das peças e os gostos pessoais podem variar.

| **ALIMENTOS** | **INTENSIDADE DE CALOR SUGERIDA** |
|---|---|
| Torradas | ALTA |
| Bolos/Queques/Scones | ALTA |
| Bacon | ALTA |
| Salsichas | ALTA A MÉDIA |
| Hambúrguer | MÉDIA (conforme instruções na embalagem) |
| Bife médio/mal passado | ALTA A MÉDIA |
| Costeletas | ALTA A MÉDIA |
| Peixe - inteiro | ALTA A MÉDIA |
| - bifes | ALTA A MÉDIA |
| - filetes | ALTA |
| Pedaços de frango | ALTA A MÉDIA |
| Coberturas, por exemplo, merengue, batatas, queijo, etc. | ALTA |

# OS FORNOS

**Generalidades**

- Os fornos e o compartimento do grelhador estão equipados com paredes laterais e de fundo auto limpáveis. A zona superior do forno também é fabricada em esmalte auto-limpável.

- As prateleiras estão concebidas para não se poderem inclinar.

- Para retirar uma prateleira, soltá-la dos encaixes laterais e fazê-la deslizar para a frente. Para voltar a colocar a prateleira introduzi-la no forno com as abas curtas existentes na retaguarda viradas para cima. Fazê-la deslizar até à sua posição por cima dos encaixes laterais deixando-a depois cair na sua calha, onde fica retida.

- Não colocar as prateleiras de grade ou alimentos nas bases dos fornos.

- Fazer o pré-aquecimento dos fornos com os valores de regulação apropriados até que as luzes indicadoras se apaguem.

- Para uma distribuição eficiente do calor, deixar uma folga de não menos de 12 mm entre os pratos e as paredes laterais dos fornos.

- Não usar tabuleiros ou aparadores de maiores dimensões que os fornecidos com o fogão.

**CONDENSAÇÃO**

Forma-se condensação quando existe calor e humidade, por exemplo, durante a cozedura. Sempre que possível tente certificar-se de que os alimentos com um grande conteúdo em água ficam cobertos (exemplo dos estufados). Se notar a formação de alguma condensação limpe-a imediatamente.

# GUIA CULINÁRIO PARA OS FORNOS

**Sugestões de cozinha**

- As posições das prateleiras são numeradas a partir de baixo.
- Colocar os pratos nos centros das prateleiras.
- Quando utilizar o forno com ventilador, reduza a regulação da temperatura de 10 a 20ºC em relação a um forno convencional e, nalguns casos, o tempo de cozedura cerca de 10 minutos por cada hora.
- É importante assegurar-se de que os alimentos preparados estão quentes antes de serem servidos.
- Pode alterar a regulação da temperatura e dos tempos de cozdeura à sua vontade, de acordo com seu gosto pessoal.

# Forno Convencional

- O forno do lado superior direito é um forno convencional, o que significa que os elementos de aquecimento se situam na zona superior e por debaixo da base do compartimento do fogão.
- As tabelas culinárias propõem valores de tempos e temperaturas a título meramente indicativo. Esses valores podem ser alterados pelo utilizador de acordo com as receitas e gosto pessoal.
- Os valores apresentados na secção referente a carnes devem ser tomados como referência, mas os valores devem variar conforme a forma, as dimensões e o conteúdo em osso das peças a cozinhar.
- Descongelar completamente as peças de carne antes de as cozinhar.
- Os tempos indicados referem-se a assados com o tacho ou tabuleiro destapado. Se este for tapado deverá aumentar o tempo da operação.
- Os perus/galinhas consideram-se cozinhados quando os seus sucos se apresentam incolores quando picados com um espeto. Se esses líquidos ainda se apresentam rosados, deve continuar a cozinhar, verificando o assado de 15 em 15 minutos.
- As prateleiras são numeradas de baixo para cima.

| ALIMENTOS | REGUL.TEMP. °C | POSIÇÃO DA PRATELEIRA | TEMPO APROXIMADO DO ASSADO E COMENTÁRIOS |
|---|---|---|---|
| **PEIXE** | | | |
| **Peixe inteiro, por exemplo, truta, cavala, etc.** | 190 | 2 ou 3 | 25 a 30 minutos conforme o tamanho |
| **Bifes** | 190 | 2 ou 3 | 25 a 30 minutos conforme a espessura |
| **Peixe frito no forno** | 210 - 220 | 3 ou 4 | 25 minutos ou conforme indicado no pacote |
| **Salmão (2,7 kg.)** | 160 - 170 | 1 ou 2 | 15 a 18 minutos por cada 450 g |
| **CARNE & AVES** | | | |
| **Vaca** | 180 - 190 | 1 ou 2 | 30 minutos cada 450 g + 30 minutos (meio passado) |
| **Cordeiro** | 180 - 190 | 1 ou 2 | 25 minutos cada 450 g + 25 minutos |
| **Porco** | 180 - 190 | 1 ou 2 | 30 a 35 minutos cada 450 g + 36 minutos |
| **Galinha** | 190 - 200 | 1 ou 2 | 20 a 25 minutos cada 450 g + 20 minutos |
| **Peru** | 180 - 190 | 1 | 15 a 18 minutos cada 450 g + 15 minutos |
| **Pato e Ganso** | 190 - 200 | 1 | 25 minutos cada 450 g + 25 minutos |
| **Estufados** | 150 - 160 | 1 ou 2 | 1,5 a 3 horas consoante receita |
| **PUDINS** | | | |
| **Pudim de leite** | 160 | 1 ou 2 | 2 horas |
| **Pudim de ovos** | 150 | 1 ou 2 | 35 minutos |
| **Pudim Flan** | 190 | 2 ou 3 | 45 minutos - 1 hora usando fruta fresca |
| **Pudim de fruta** | 190 - 200 | 2 ou 3 | 45 minutos - 1 hora |

| ALIMENTOS | REGUL.TEMP. °C | POSIÇÃO DA PRATELEIRA | TEMPO APROXIMADO DO ASSADO E COMENTÁRIOS |
|---|---|---|---|
| **Cobertura de merengue** | 140 - 150 | 1 ou 2 | 45 minutos |
| **Merengues** | 100 - 110 | 2 | 3 a 4 horas. Voltar os merengues assim que ficarem sólidos. |
| **MASSAS LEVEDADAS** | | | |
| **Pão de forma** | 220 - 230 | 1 | 30 a 45 minutos |
| **Pães, carcaças** | 220 - 230 | 2 ou 3 | 15 a 20 minutos |
| **Pão de passas, etc.** | 190 | 1 ou 2 | 25 a 35 minutos |
| **BOLOS, BISCOITOS, PASTÉIS E SCONES** | | | |
| **Bolos pequenos** | 190 | 3 | 20 a 25 minutos |
| **Bolo para rechear** | 180 | 3 | 25 a 30 minutos |
| **Tortas** | 190 | 2 ou 3 | 7 a 10 minutos |
| **Pån-de-ló (180 mm)** | 190 | 3 | 20 minutos |
| **Scones** | 220 | 3 | 10 a 15 minutos |
| **Bolo Madeira** | 180 | 1 ou 2 | 1 hora - colocar um pedaco de casca de limåo após 20 minutos |
| **Bolo de frutas** | 150 | 1 | 2 a 2,5 horas |
| **Bolo de Natal** | 140 - 150 | 1 | 4 - 4,5 horas |
| **Bolo de gengibre** | 150 - 160 | 1 ou 2 | 1 - 1,5 horas |
| **Bolo secos** | 150 | 2 ou 3 | 1,25 a 1,5 horas |
| **Biscoitos** | 170 - 180 | 2 ou 3 | 15 a 25 minutos consoante a receita |
| **Bolos para chá** | 180 - 190 | 2 ou 3 | 30 minutos a 1,5 horas consoante a receita |
| **Pastelaria crocante** | 200 | 2 ou 3 | Pastéis pequenos de 20 a 25 minutos conforme a receita. Tortas de 45 a 50 minutos conforme |
| **Pastelaria crocante requintada** | 190 | 2 ou 3 | 25 minutos |
| **Folhados** | 220 - 230 | 2 ou 3 | 8 a 10 minutos consoante a receita |
| **Pastelaria Choux** | 200 | 2 ou 3 | 25 a 35 minutos |
| **DIVERSO** | | | |
| **Pudim Yorkshire - Grande** | 220 | 2 ou 3 | 45 minutos |
| **Pudim Yorkshire - Individual** | 220 | 2 ou 3 | 20 a 25 minutos |
| **Soufflés** | 190 | 2 | 45 minutos |

## Forno com ventilador



- O forno do lado inferior esquerdo é um forno com ventilador o que significa que o ar quente circula pelo forno de modo a manter a sua temperatura sempre uniforme. Na maioria dos casos os alimentos assados em fornos deste tipo requerem uma temperatura cerca de 10 a 20ºC inferior à dos fornos convencionais.
- As tabelas culinárias propõem valores de tempos e temperaturas a título meramente indicativo. Esses valores podem ser alterados pelo utilizador de acordo com as receitas.
- Os valores apresentados na secção referente a carnes devem ser tomados como referência, mas os valores devem variar conforme a forma, as dimensões e o conteúdo em osso das peças a cozinhar.
- Descongelar completamente as peças de carne antes de as cozinhar.
- Os tempos indicados referem-se a assados com o tacho ou tabuleiro destapado. Se este for tapado deverá aumentar o tempo da operação.
- Os perus/galinhas consideram-se cozinhados quando os seus sucos se apresentam incolores quando picados com um espeto. Se esses líquidos ainda se apresentam rosados, deve continuar a cozinhar, verificando o assado de 15 em 15 minutos.

| ALIMENTOS | REGUL.TEMP ºC | TEMPO APROXIMADO DO ASSADO E COMENTÁRIOS |
|---|---|---|
| **PEIXE** | | |
| **Peixe inteiro, por exemplo, truta, cavala, etc.** | 170 | 25 a 30 minutos conforme o tamanho |
| **Bifes** | 170 | 20 a 25 minutos conforme a espessura |
| **Peixe frito no forno** | 170 | 25 minutos ou conforme indicado no pacote |
| **Salmão (2,7 kg.)** | 140 - 150 | 15 a 18 minutos por cada 450 g |
| **CARNE & AVES** | | |
| **Vaca** | 170 - 180 | 30 minutos cada 450 g + 30 minutos (médio) |
| **Cordeiro** | 170 - 180 | 25 minutos cada 450 g + 25 minutos |
| **Porco** | 170 - 180 | 30 a 35 minutos cada 450 g + 35 minutos |
| **Galinha** | 170 - 180 | 20 a 25 minutos cada 450 g + 20 minutos |
| **Peru** | 150 - 160 | 15 a 18 minutos cada 450 g + 15 minutos |
| **Pato e Ganso** | 170 - 180 | 25 minutos cada 450 g + 25 minutos |
| **Estufados** | 130 - 140 | 1,5 a 3 horas consoante a receita |
| **PUDINS** | | |
| **Pudim de leite** | 140 | 2 horas |
| **Pudim de ovos** | 140 | 35 minutos |
| **Pudim Flan** | 160 | 45 minutos - 1 hora usando fruta fresca |
| **Pudim de fruta** | 170 - 180 | 45 minutos - 1 hora |

| ALIMENTOS | REGUL.TEMP ºC | TEMPO APROXIMADO DO ASSADO E COMENTÁRIOS |
|---|---|---|
| **Cobertura de merengue** | 130 | 45 minutos |
| **Merenegues** | 80 - 90 | 3 a 4 horas. Voltar os merengues assim que ficarem sólidos |
| **MASSA LEVEDADAS** | | |
| **Pão de forma** | 200 - 210 | 30 a 45 minutos |
| **Pães, carcaças** | 200 - 210 | 15 a 20 minutos |
| **Pão de passas, etc.** | 180 | 25 a 35 minutos |
| **BOLOS, BISCOITOS, PASTÉIS E SCONES** | | |
| **Bolos pequenos** | 170 - 180 | 20 a 25 minutos |
| **Bolo com recheio** | 160 - 170 | 25 a 30 minutos |
| **Tortas** | 200 - 210 | 7 a 10 minutos |
| **Pão-de-lò (180 mm)** | 170 | 20 minutos |
| **Scones** | 200 - 210 | 10 a 15 minutos |
| **Bolo Madeira** | 160 | 1 hora - Colocar um pedaço de casca de limão após 20 minutos |
| **Bolo de frutas** | 130 | 2 a 2,5 horas |
| **Bolo de Natal (205 mm)** | 130 | 4 - 4,5 horas |
| **Bolo de gengibre** | 130 - 140 | 1 - 1,5 horas |
| **Bolos secos** | 140 - 150 | 1,25 a 1,5 horas |
| **Biscoitos** | 130 - 180 | 15 a 25 minutos consoante a receita |
| **Bolos para chá** | 160 - 170 | 30 minutos a 1,5 horas consoante a receita |
| **Pastelaria crocante** | 190 | Pastéis pequenos de 20 a 25 minutos conforme a receita. Tortas de 45 a 50 minutos conforme a receita |
| **Pastelaria crocante requintada** | 180 | 25 minutos |
| **Folhados** | 210 | 8 a 10 minutos consoante a receita |
| **Pastelaria Choux** | 190 - 200 | 25 a 35 minutos |
| **DIVERSOS** | | |
| **Pudim Yorkshire - Grande** | 200 | 45 minutos |
| **Pudim Yorkshire - Individual** | 200 | 20 a 25 minutos |
| **Soufflès** | 170 - 180 | 45 minutos |

# O TEMPORIZADOR

O temporizador é uma função separada do relógio e pode ser regulado para períodos desde 1 minuto até 23:59 horas. Para a sua regulação é apenas necessária uma mão.

## REGULAÇÃO DO TEMPORIZADOR DE MINUTOS

1. Premir o botão **MINUTE TIMER** 🔔. O símbolo de uma campainha e a indicação **0:00** são exibidos. Definir o tempo desejado por meio dos botões **+** (mais) e **–** (menos).

2. Decorridos 5 segundos, o indicador retorna à configuração da indicação da hora do dia, o símbolo da campainha mantêm-se e o temporizador começa imediatamente a funcionar. Se premir o botão do temporizador é exibido o tempo que falta até ao final da operação.

3. No final do tempo definido, soa um alarme sonoro e o símbolo da campainha pisca, permanecendo assim durante 2 minutos a não ser que o alarme seja cancelado por pressão no botão do **MINUTE TIMER** 🔔 ou **MANUAL** ✋.

4. O tempo seleccionado no temporizador pode ser cancelado se premir o botão **MINUTE TIMER** 🔔 e depois os botões **+** (mais) ou **–** (menos) para repor o contador de tempo em **0:00**.

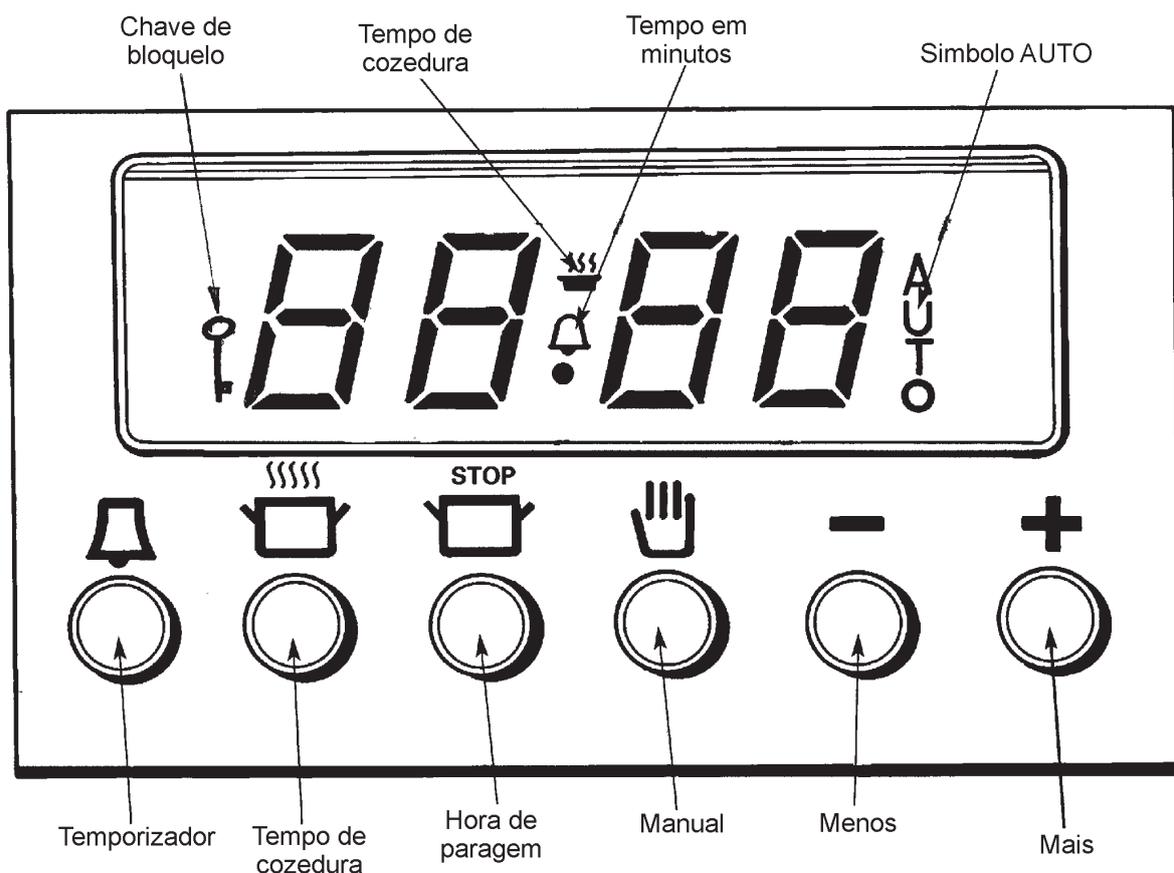



FIG. 15

DESN 513223

# CONTROLO AUTOMÁTICO DA COZEDURA

Este sistema pode ser utilizado para definir um programa automático, mas **apenas no forno inferior esquerdo, com ventilador**. O sistema liga e desliga a alimentação eléctrica em momentos previamente definidos.

A duração máxima do programa de cozedura que pode ser definida é de 23 horas e 59 minutos, por exemplo, tempo de espera + tempo de cozedura = máximo de 23 horas e 59 minutos.

Antes de definir um programa verifique se o relógio indica a hora certa e disponha da seguinte informação:

- O período de tempo que os alimentos demoram a cozinhar
- A hora a que se pretende que esteja terminada a operação
- A regulação de temperatura requerida para o forno

**DEFINIÇÃO DO PROGRAMA AUTOMÁTICO DE COZEDURA**

Para começar pode ser premido qualquer dos botões **STOP TIME** ou **COOK TIME** .

Qualquer destas indicações permanecerá activa no indicador durante 5 segundos até que este volte a mostrar a hora do dia.

**Um exemplo da definição de um programa de cozedura quando se prime primeiramente o botão COOK TIME .**

Os alimentos requerem um tempo de cozedura de 2 horas e 30 minutos a 140ºC e têm de estar prontos às 18:00.

1. Colocar os alimentos no forno, nas prateleiras correctas.
2. Verificar se a hora indicada pelo relógio está certa.
3. Premir o botão **COOK TIME** e depois os botões **+** (mais) e **–** (menos) até que seja indicado 2 horas e 30 minutos.
4. Premir o botão **STOP TIME** e depois os botões **+** (mais) e **–** menos) até que seja indicado 18:00.
5. Regular o comando da temperatura do forno para 140ºC
6. 5 segundos após estas regulações o relógio passará a indicar a hora do dia e a exibir a indicação **AUTO**
7. Quando a cozedura tem início, o símbolo **COOK TIME** ilumina-se e mantém-se iluminado durante todo o período do programa.
8. Quando a cozedura termina, soa um sinal sonoro que se mantém por 2 minutos a não ser que seja, entretanto, cancelado manualmente.
   O símbolo **AUTO** continua a piscar. Para o cancelar e regressar ao sistema manual premir o botão **MANUAL COOK** duas vezes.

**DEFINIÇÃO DO TEMPO FINAL DE COZEDURA APENAS, AUTOMATICAMENTE**

1. Colocar os alimentos no forno, nas prateleiras correctas.
2. Premir o botão **STOP** até que a hora a que se deseja que esteja pronta a cozedura apareça no indicador.
3. Regular o comando da temperatura do forno para o valor desejado.
   A cozedura começa imediatamente, o símbolo **COOK TIME** ilumina-se e permanece iluminado durante a cozedura.
4. Quando a cozedura termina, soa um sinal sonoro que se mantém por 2 minutos a não ser que seja, entretanto, cancelado manualmente.
   O símbolo **AUTO** continua a piscar.
5. Para cancelar e regressar ao sistema manual premir o botão **MANUAL COOK TIME** duas vezes.

Os programas podem ser ajustados a qualquer momento premindo-se os botões apropriados e os botões **+** (mais) e **–** (menos) conforme anteriormente descrito.

**CANCELAMENTO DE UM PROGRAMA**

O programa de cozedura pode ser cancelado premindo-se o botão **COOK TIME** e os botões **+** (mais) e **–** (menos) até que surja no mostrador a indicação **0:00**.

Premir o botão **MANUAL COOK TIME** para repor o fogão no modo manual.

**NOTA:** Após a definição de um programa automático de cozedura, o relógio indicador da hora do dia não pode ser acertado.

Press the **MANUAL COOK TIME** button to return the oven to manual mode.

**KEY LOCK (bloqueio):** Se este modo for activado, pode ser definido um programa mas não este pode ser activado, ou seja, podem ser definidos os tempos de ligar e desligar (**ON** e **OFF**) mas o temporizador não porá os fornos a funcionar.

**PARA ACTIVAR A FUNÇÃO DE BLOQUEIO**

1. Assegure-se de que o temporizador se encontra no modo manual (não existem programas activos).
2. Premir simultaneamente os botões **MINUTE TIMER** e **COOK TIME** durante cerca de 8 segundos. O indicador exibirá a palavra **ON**.
3. Premir o botão **+** (mais). O indicador exibirá a palavra **OFF** e o símbolo da chave aparece. Decorridos aproximadamente cinco segundos a hora do dia volta a ser exibida junto ao símbolo da chave. O bloqueio encontra-se agora activado.

**PARA DESACTIVAR A FUNÇÃO DE BLOQUEIO**

1. Assegure-se de que o temporizador se encontra no modo manual.
2. Premir simultaneamente os botões **MINUTE TIMER** e **COOK TIME** durante cerca de 8 segundos. O indicador exibirá a palavra **OFF**.
3. Premir o botão **+** (mais). O indicador exibirá a palavra **ON** e o símbolo da chave desaparece. Decorridos aproximadamente cinco segundos a hora do dia volta a ser exibida e o bloqueio encontra-se agora desactivado.

# LIMPEZA E CUIDADOS A TER COM O FOGÃO

**Generalidades**

- **Desligar sempre o fogão da alimentação eléctrica antes de o limpar.**
- Usar o mínimo de água possível.
- Não usar SOLUÇÕES CÁUSTICAS DE LIMPEZA.
- **Não utilize um limpador a vapor para limpar este fogão.**
- Se derramar leite, sumo de frutas ou qualquer coisa que contenha ácido, limpe imediatamente.
- Limpe também todas as marcas de condensação na chapa da frente em voltas das portas dos fornos, caso contrário a superfície de ágata pode ficar manchada para sempre.
- Limpar os derrames que vão ocorrendo aquando da utilização do fogão e transferir as panelas e tachos para outros bicos para que a cozedura não seja interrompida.
- **TER O MAIOR CUIDADO EM NÃO DANIFICAR OS SENSORES DOS TERMÓSTATOS DOS FORNOS E OS ELÉCTRODOS DE IGNIÇÃO DOS BICOS DURANTE A LIMPEZA.**
- Depois da limpeza assegurar-se de que todos os componentes estão perfeitamente secos antes de os voltar a montar.
- Quando voltar a instalar as cabeças e os espalhadores dos queimadores certificar-se de que ficam na sua posição correcta.
- **OS SEGUINTES COMPONENTES NÃO PODEM SER LAVADOS EM MÁQUINA DE LAVAR:**
  Cabeças de alumínio dos queimadores (TE, CF, DT, DF).

**APÓS A SUA INSTALAÇÃO O FOGÃO NÃO PODE**

**NÃO TENTE MOVER O FOGÃO PUXANDO PELOS FUXADORES OU PELAS PORTAS.**

# LIMPEZA E CUIDADOS A TER COM O FOGÃO

| COMPONENTE DO FOGÃO E ACABAMENTO | MÉTODO DE LIMPEZA |
|---|---|
| **Esmalte vítreo**<br><br>Grelhador e forno com ventilador – apenas as bases<br>Mesa de queima<br>Painel de controlo<br>Apoios das panelas<br>Tabuleiro para assados<br>Tabuleiro aparador<br>forno de cozedura lenta - apenas as base<br>Revestimentos das portas<br>Frente do fogão<br>Portas | Limpar com um pano húmido e água quente com sabonária. As manchas mais difíceis podem ser removidas com um produto de limpeza suave em creme, pasta ou líquido, ou por fricção suave com uma palha-de-aço muito fina bem molhada e ensaboada (por exemplo, Bravo).<br>Os suportes das panelas, e os tabuleiros para assados e de bolos podem **OCASIONALMENTE** ser lavados numa máquina de lavar loiça. |
| **Revestimento protector de alta temperatura**<br><br>Suportes do apoio de mãos<br>Tampas dos queimadores<br>Espalhadores dos queimadores<br>Base | Limpar com um pano húmido e água quente com sabonária.<br><br>**IMPORTANTE:**<br>**NÃO USAR ABRASIVOS** |
| **Vidro**<br><br>Porta do grelhador<br>Resguardo de salpicos | Mesmas indicações que para a limpeza do esmalte, atrás referidas. Polir com um pano seco e limpo ou papel de cozinha. |
| **Aço inoxidável**<br><br>Fechos das portas<br>Apoio de mãos | Usar água quente com sabonária ou um produto especial para limpar aços inoxidáveis ou cromados. |
| **Cromados**<br><br>Prateleiras dos fornos e do grelhador<br>Apoios das prateleiras<br>Pega do tabuleiro do grelhador<br>Grelha do tabuleiro do grelhador | Limpar com um pano húmido e água quente com sabonária. Pode ser usada palha-de-aço muito fina bem molhada e ensaboada (por exemplo, Bravo) ou um produto para limpeza de aços inoxidáveis. |
| **Plásticos**<br><br>Pega do tabuleiro do grelhador<br>Botões dos comandos<br>Painel do temporizador e comandos<br>Luzes indicadoras | Limpar com um pano húmido e água quente com sabonária.<br>As manchas mais difíceis podem ser removidas com um produto de limpeza suave em creme aplicado com cuidado. |

| COMPONENTE DO FOGÃO E ACABAMENTO | MÉTODO DE LIMPEZA |
|---|---|
| **Esmalte de autolimpeza**<br><br>Fogão com ventilador, Forno convencional, Forno para cozedura lenta: lados, zona superior e painel traseiro.<br>Grelhador: lados e painel traseiro | Este esmalte especial possui uma acção contínua de autolimpeza que funciona no seu melhor quando são alternadas as altas e baixas temperaturas de funcionamento. Usando-se baixas temperaturas para os assados, podem ser evitados respingos excessivos de gorduras para as paredes. Em caso de excesso de manchas, limpe imediatamente a área com água quente com detergente e utilize uma escova de limpeza de nylon. As manchas mais resistentes requerem, para sua limpeza, que o forno seja usado a 210ºC durante 2 horas.<br><br>**NÃO UTILIZAR QUALQUER MATERIAL DE LIMPEZA QUE POSSA OBSTRUIR OS POROS DO ESMALTE ESPECIAL DE REVESTIMENTO COMO, POR EXEMPLO, PASTAS E PÓS, ESFREGÕES DE AÇO EMBEBIDOS EM SABÃO, PRODUTOS DE LIMPEZA EM PULVERIZADORES, PRODUTOS APLICÁVEIS COM ESCOVA, SOLUÇÕES CÁUSTICAS, RASPADORES DE METAL OU FACAS E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS QUE EVITEM A ACÇÃO DE AUTOLIMPEZA.** |
| **Alumínio**<br><br>Tampas exteriores dos queimadores traseiros esquerdo e direito.<br>Tampa exterior do queimador da frente do lado direito.<br>Tampa exterior do queimador central da frente | O mesmo procedimento que para a limpeza do esmalte. Não colocar na máquina de lavar.<br><br>**NOTA:** Devem ser tomadas precauções para evitar que materiais de limpeza, água ou sujidade, penetrem nos orifícios dos espalhadores, nas condutas e, em especial, no furo calibrado de ejecção de gás. Remover todas as impurezas que bloqueiam a passagem do gás com uma agulha fina ou uma escova de nylon. |
| **Revestimento não aderente**<br><br>Grelhas de apoio das panelas | Por de molho e lavar em água quente com sabonária.<br><br>**NÃO USAR ABRASIVOS NEM COLOCAR NA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA.** |

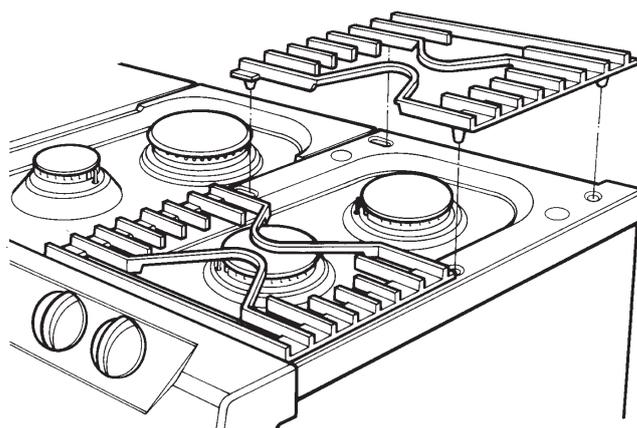
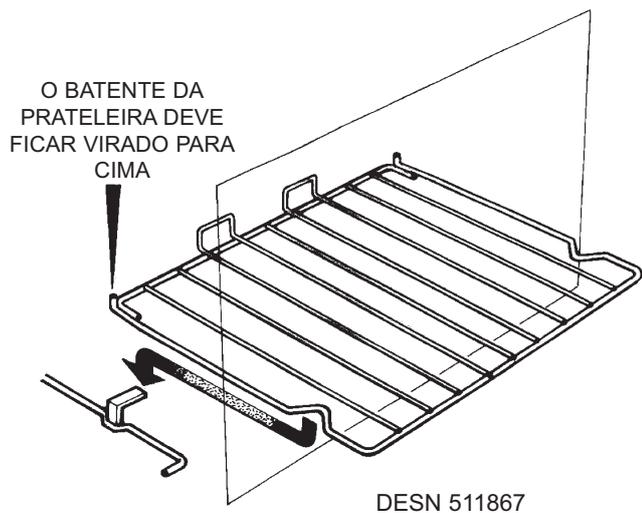



FIG. 16 DESN 512935 A

Prateleiras dos fornos - Estas prateleiras estão concebidas para deslizar para o exterior

O BATENTE DA PRATELEIRA DEVE FICAR VIRADO PARA CIMA

BATENTE DA PRATELEIRA E SUPORTE ANTI INCLINAÇÃO

DESN 511867

Voltar a colocar como segue: Introduzir na guia como acima indicado

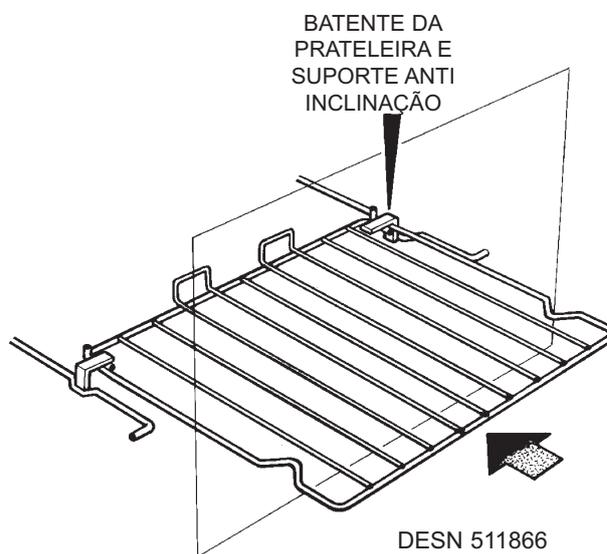
DESN 511866

Favor notar: A prateleira desliza para fora até ao batente

Fig. 17A

Prateleira do grelhador - NÃO USAR COMO PRATELEIRA NOS FORNOS. Favor notar as diferenças na construção, com guardas de protecção à frente e atrás.

DESN 512411

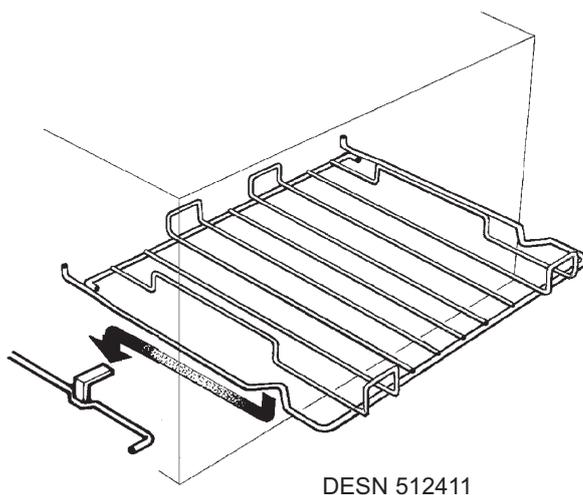



Fig. 17B

**MONTAGEM DOS QUEIMADORES RÁPIDOS E SEMI-RÁPIDOS**

TAMPA DO QUEIMADOR

ESPALHADOR

ELÉCTRODO

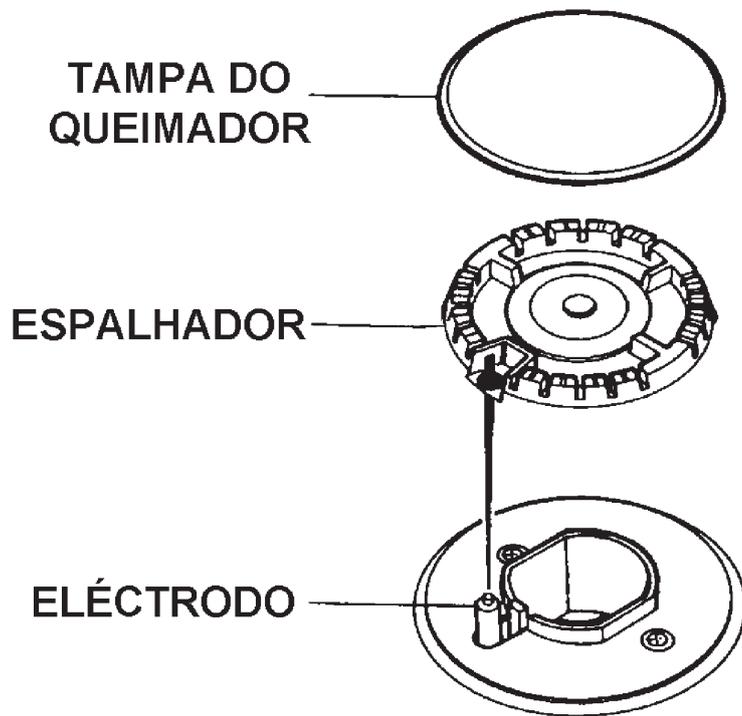



Fig. 18 DESN 513226

**MONTAGEM DA TAMPA DO QUEIMADOR - QUEIMADORES RÁPIDOS E SEMI-RÁPIDOS**

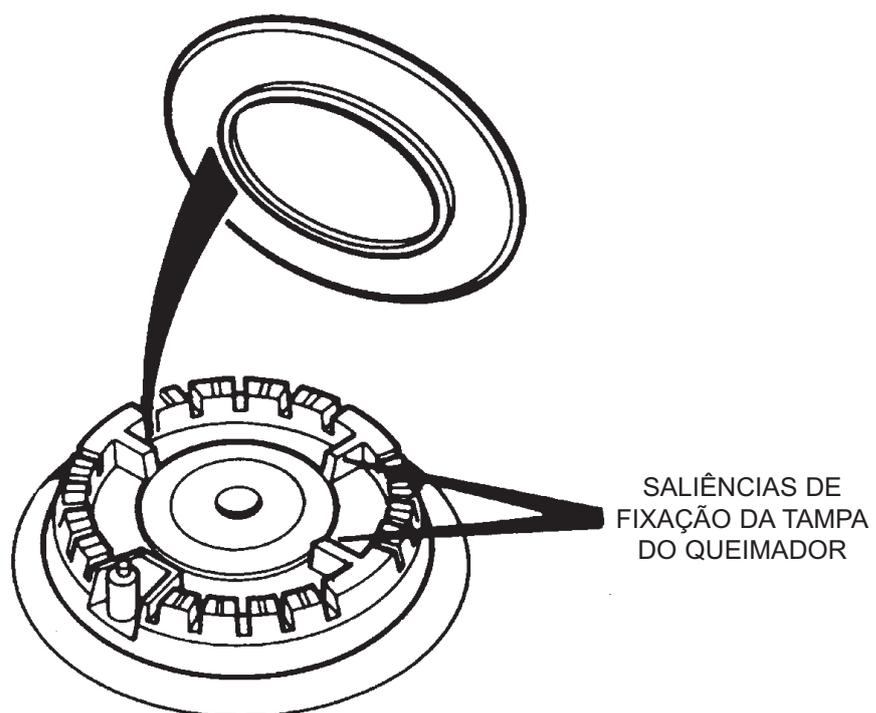



Fig. 19 DESN 511617

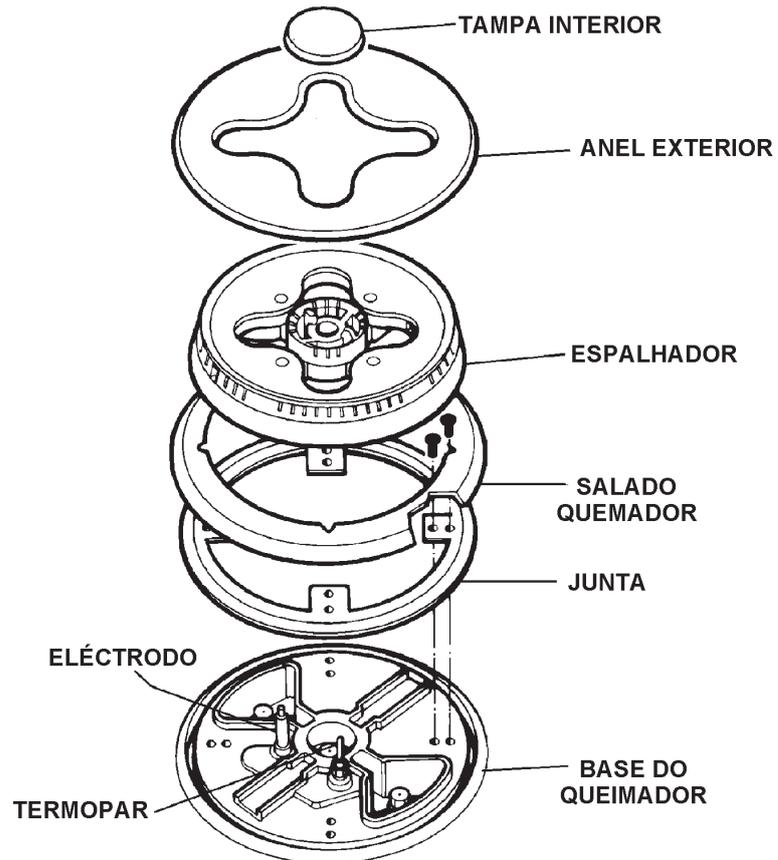



Fig. 20A DESN 513779

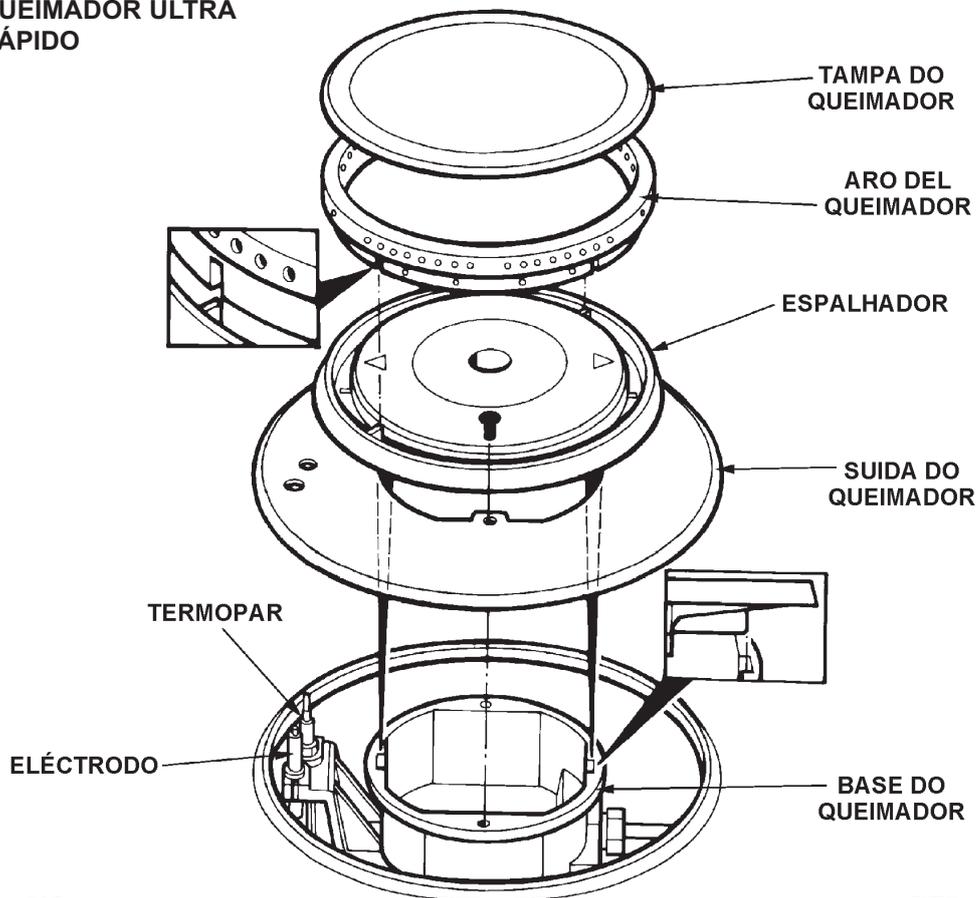



Fig. 20B DESN 513778

# Secção da assistência

Note que, quando substituir uma peça deste fogão, deve apenas utilizar sobresselentes que garantam a sua conformidade com as condições de segurança e as especificações de desempenho definidas pelo fabricante. Não utilizar peças recondicionadas ou peças de outros fabricantes que não tenham sido formalmente autorizadas pela AGA.

# ASSISTÊNCIA

- No caso do seu fogão necessitar de manutenção, deverá contactar os Serviços Técnicos da AGA ou o seu distribuidor/representante autorizado.

- O seu fogão só deve ser reparado por um Técnico Qualificado de um distribuidor ou representante autorizado.

- Não alterar ou modificar o fogão.

- Apenas devem ser usados os sobresselentes especificados ou fornecidos pelo fabricante.

**AVISO: AQUANDO DE QUALQUER INTERVENÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES POR ONDE PASSE O GÁS, FECHAR A ALIMENTAÇÃO DE GÁS AO FOGÃO E, DEPOIS DE TERMINADOS OS TRABALHOS, VERIFICAR A ESTANQUICIDADE E CORRECÇÃO DO SISTEMA DE GÁS.**

**AVISO: AQUANDO DE QUALQUER INTERVENÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES, ISOLAR O FOGÃO DA ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA E, ANTES DE O VOLTAR A LIGAR, VERIFICAR A ALIMENTAÇÃO.**

## A. REMOÇÃO DA MESA DE QUEIMA

1. Desligar a alimentação eléctrica.
2. Remover as grelhas de apoio das panelas e as tampas dos queimadores (Ver Fig. 21).
3. Remover os parafusos de fixação dos queimadores (14) e as porcas de fixação das placas da mesa de queima (8).
4. Retirar os anéis de fixação dos queimadores (6).
5. Retirar as placas vazadas da mesa de queima na seguinte ordem: esquerda, direita e central. (Ver. Fig. 22).
   **NOTA:** Cada uma destas placas tem um cabo de ligação à massa. Cada um destes cabos tem de ser desligado antes de remover a placa (Ver Fig. 23)
6. Fazer a montagem seguindo os passos anteriores na ordem inversa..

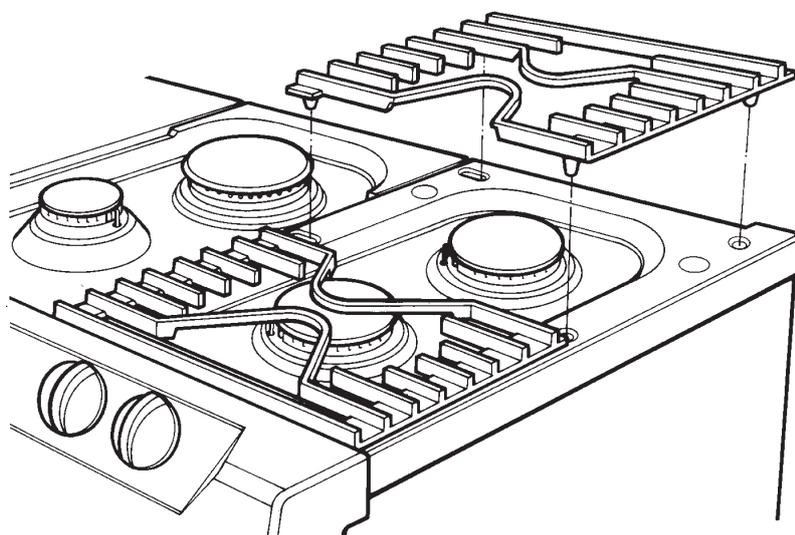
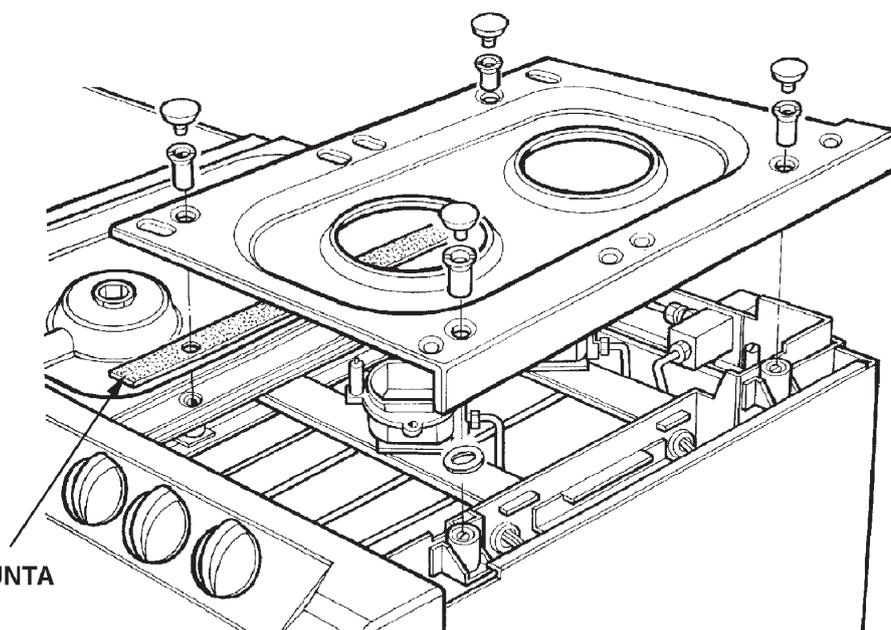
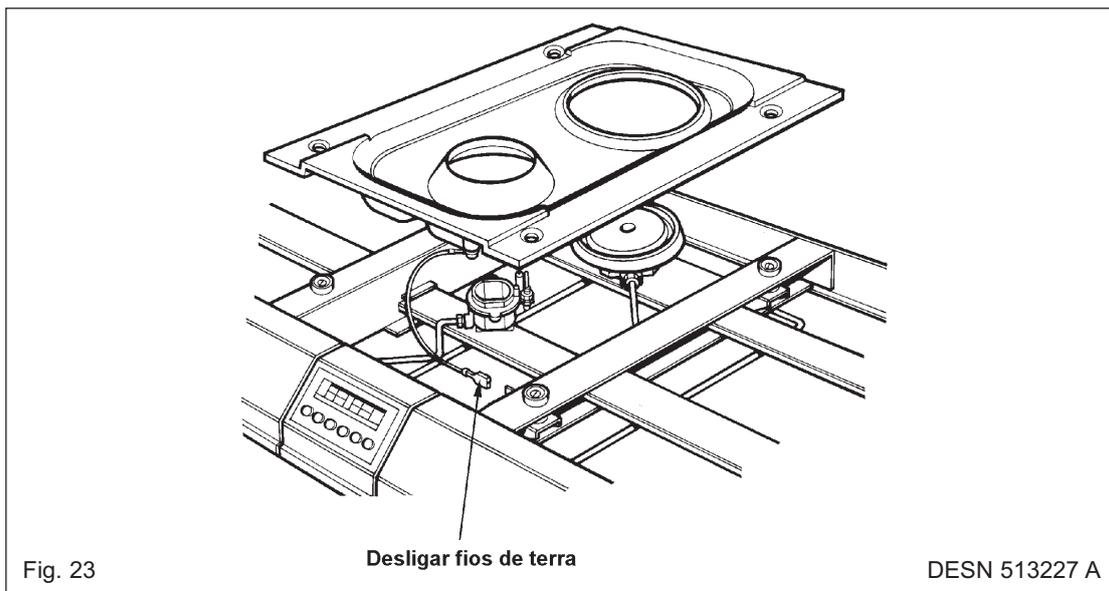



Fig. 21 DESN 512935 A

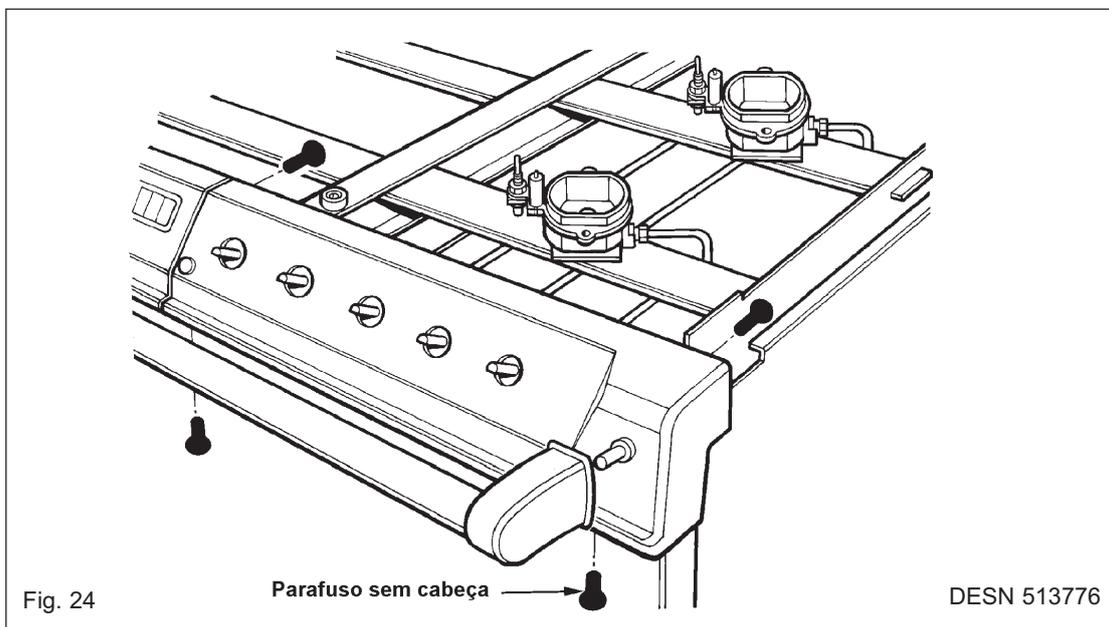
Fig. 22 DESN 513777

Fig. 23 DESN 513227 A

**B. REMOÇÃO DOS PAINÉIS LATERAIS**

1. Desligar a alimentação eléctrica.
2. Baixar o fogão até que este assente nos seus roletes, rodando os parafusos dos pés no sentido contrário ao dos ponteiros dos relógios.
   **NOTA**: Pode ser necessário desligar o tubo flexível de alimentação de gás ao fogão para se poder fazer rolar o fogão para fora, permitindo o acesso aos painéis laterais.
3. Puxar o fogão ligeiramente para fora, desligar a corrente de segurança e a mangueira flexível.
4. Remover os parafusos traseiros de fixação dos painéis (3) e fazer deslizar os painéis laterais para trás e para fora.
5. Fazer a montagem seguindo os passos anteriores na ordem inversa.

**C. REMOÇÃO DAS PLACAS DA FRENTE DO FOGÃO**

1. Desligar a alimentação eléctrica.
2. Efectuar as operações descritas em A.
3. Puxar e retirar os botões de comando.
4. Remover os parafusos de fixação do painel de comando (4 por placa) (Ver Fig. 24). Quando remover os parafusos apoie a placa.
   **NOTA:** Aquando da remoção das placas vazadas da frente do fogão, as luzes indicadoras dos fornos têm de ser removidas. Segure os cabos junto à entrada das luzes, torça e puxe, desmontando assim as luzes dos painéis. Ter o cuidado de voltar a colocá-las de forma correcta, aquando da montagem do fogão.

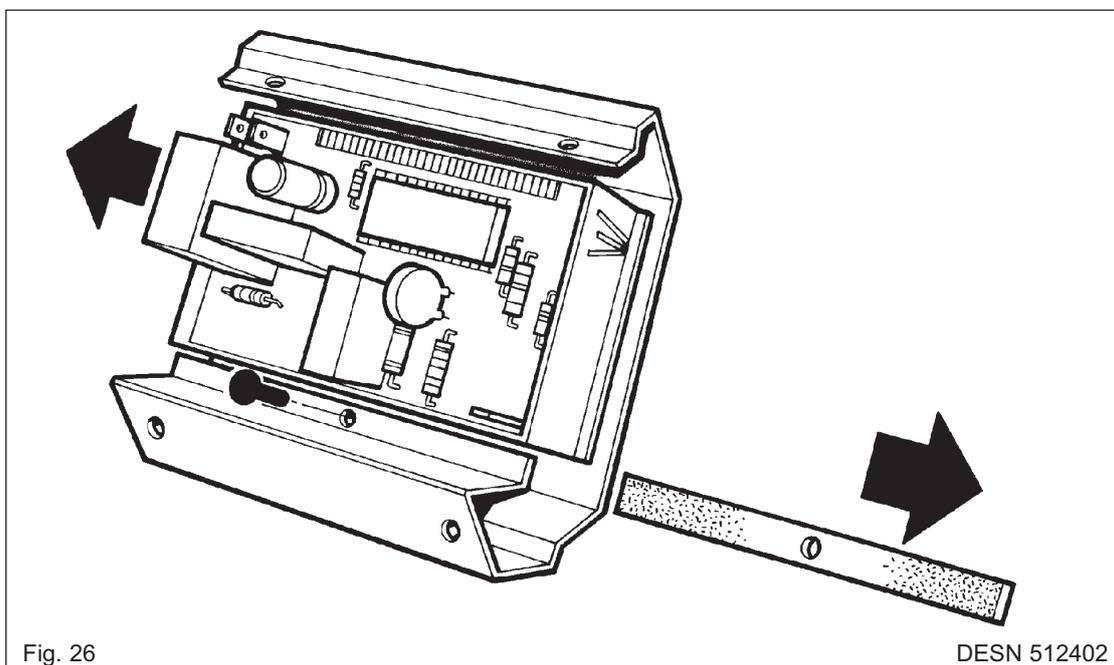
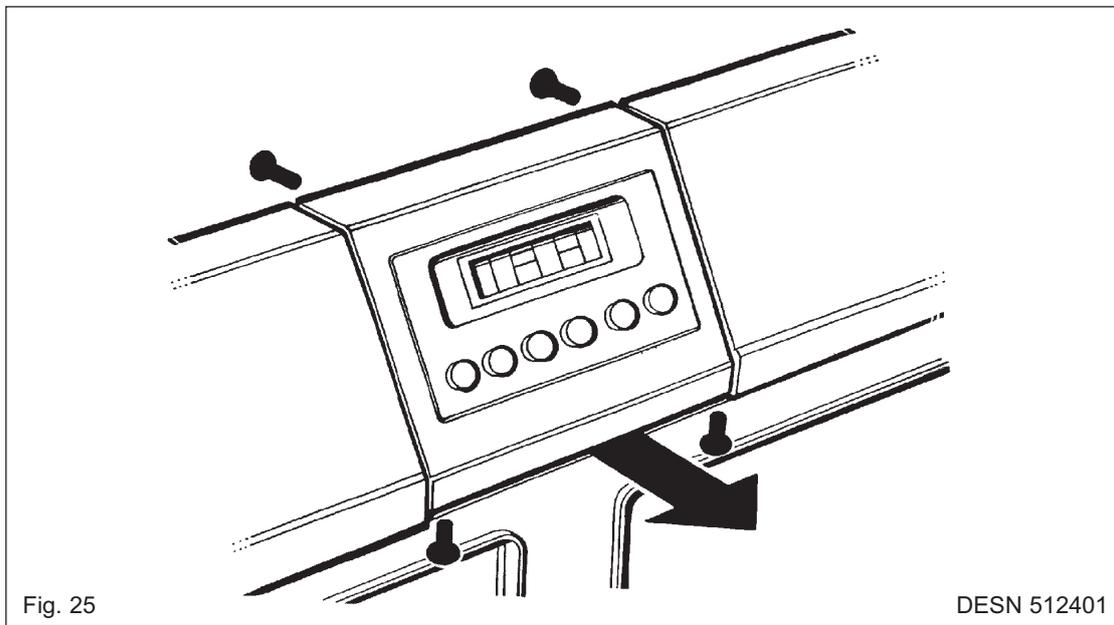
Fig. 24 DESN 513776

## D. REMOÇÃO DA BARRA DE APOIO DAS MÃOS (VER FIG. 24)

1. Desapertar os dois parafusos sem cabeça, situados em cada uma das extremidades da barra (Ver Fig. 24), usando uma chave de caixa de 2,5 mm.
2. Puxar e fazer deslizar o apoio de mãos para a frente, para fora das suas hastes de localização.

## E. REMOÇÃO DO TEMPORIZADOR

1. Desligar a alimentação eléctrica.
2. Efectuar as operações descritas em A.
3. Remover os parafusos de fixação (4). Dois na parte traseira superior e dois na parte inferior do alojamento do temporizador.
4. O conjunto do temporizador pode agora ser levantado o suficiente para que os cabos eléctricos que ligam à traseira do mesmo possam ser desligados (Ver Fig. 25).
   **NOTA:** Tome o cuidado de referenciar as ligações dos cabos.
5. Desapertar o parafuso de fixação do temporizador o suficiente para poder fazer deslizar para fora do painel frontal a tira metálica de fixação do temporizador (Ver Fig. 25).
6. Remover o parafuso de fixação do temporizador, retirar o freio e remover o temporizador (Ver Fig. 26).
7. Fazer a montagem seguindo os passos anteriores na ordem inversa.

Fig. 25 DESN 512401

Fig. 26 DESN 512402

## F. REMOÇÃO DAS VÁLVULAS DE GÁS/INTERRUPTORES DE IGNIÇÃO

1. Desligar as alimentações eléctricas e de gás do fogão.
2. Efectuar as operações descritas em 'Efectuar as operações descritas em 'REMOÇÃO DA MESA DE QUEIMA'.
3. Efectuar as operações descritas em 'REMOÇÃO DA PLACA DA FRENTE DO FOGÃO'.
4. Desligar o tubo de alimentação do colector de gás (porca de 19 mm) (Ver Fig. 27).
5. Desligar todas as ligações de gás ás válvulas (5 porcas : 13mm, 14mm e 19mm).
6. Remover os (4) parafusos que fixam os suportes do distribuidor de gás e o distribuidor de gás.
7. Desligar o interruptor de ignição.
8. Retirar o conjunto completo do distribuidor de gás do fogão.
9. Remover a cavilha (1) e o grampo de fixação do distrubuidor de gás, bem como a válvula do distribuidor.
10. Fazer a montagem seguindo os passos anteriores na ordem inversa.

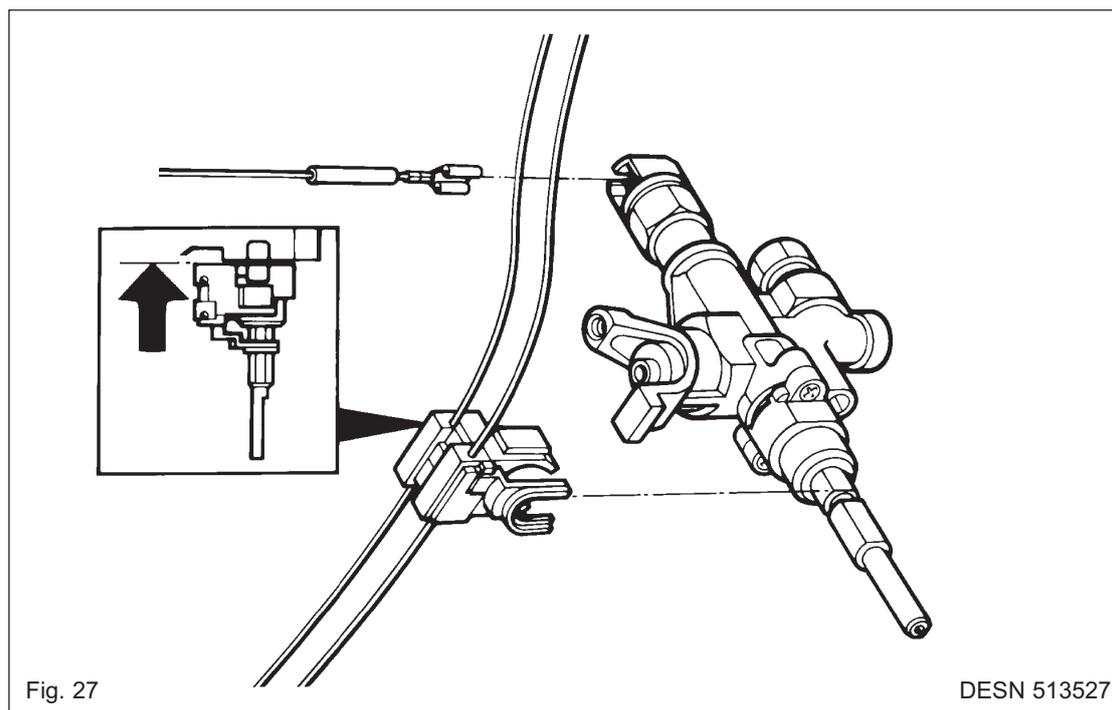



Fig. 27 DESN 513527

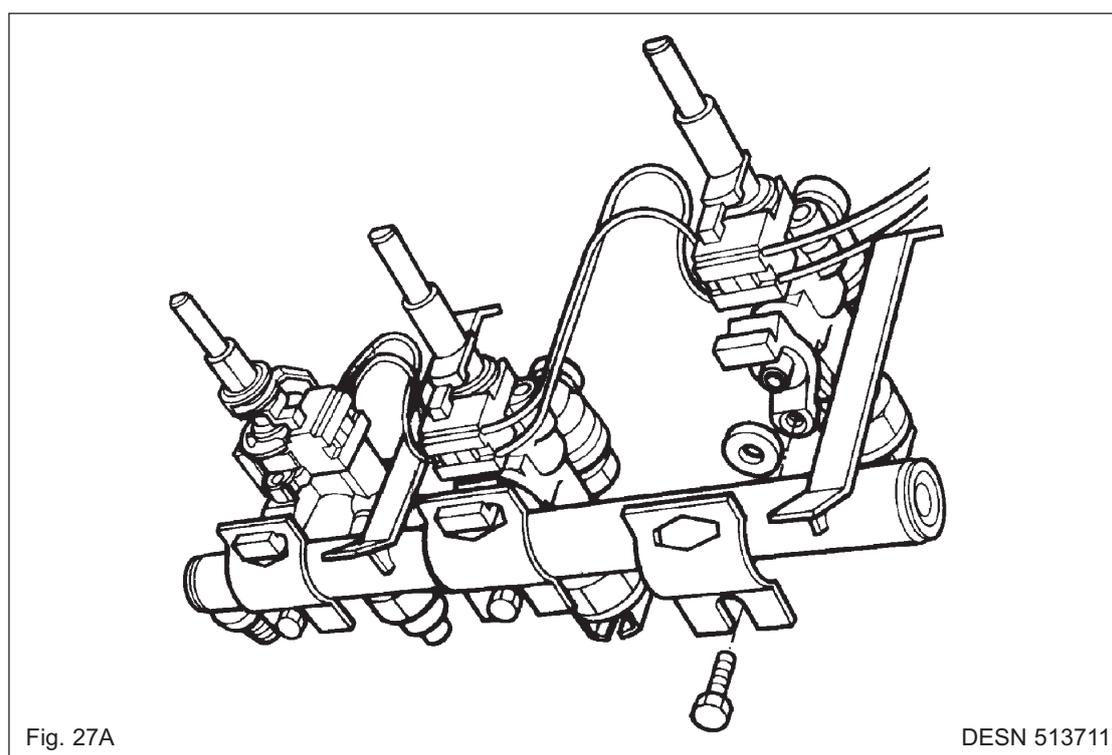



Fig. 27A DESN 513711

## G. REMOÇÃO DO REGULADOR DO GRELHADOR

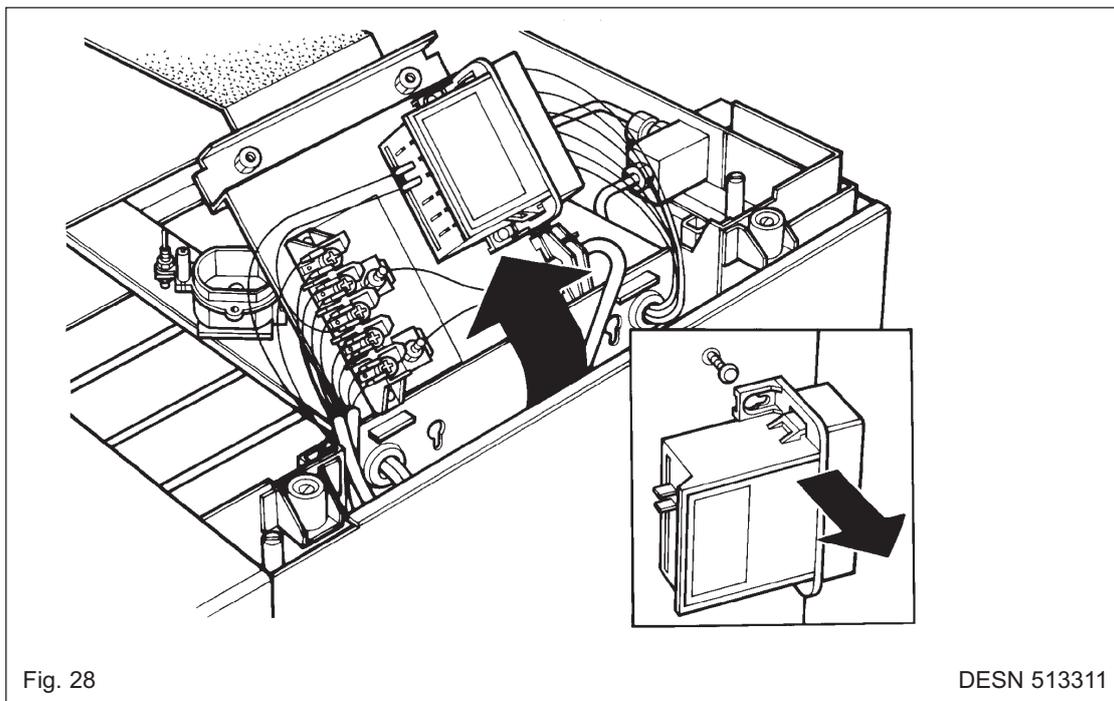
1. Desligar a alimentação eléctrica.
2. Efectuar as operações descritas em C.
3. Remover os dois parafusos que fixam o comando ao painel de montagem.
4. Remover o comando e os respectivos cabos não aplicando qualquer tensão.
5. Desligar os cabos do comando.
   **NOTA:** Ter o cuidado de referenciar as ligações.
6. Fazer a montagem seguindo os passos anteriores na ordem inversa.

## H. REMOÇÃO DOS TERMÓSTATOS DOS FORNOS

1. Desligar a alimentação eléctrica.
2. Efectuar as operações descritas em F.
3. Remover os parafusos do painel traseiro (7).
4. Remover a cápsula do termóstato e os capilares pela parte traseira do fogão. Notar o percurso dos capilares.
5. Fazer a montagem seguindo os passos anteriores na ordem inversa.

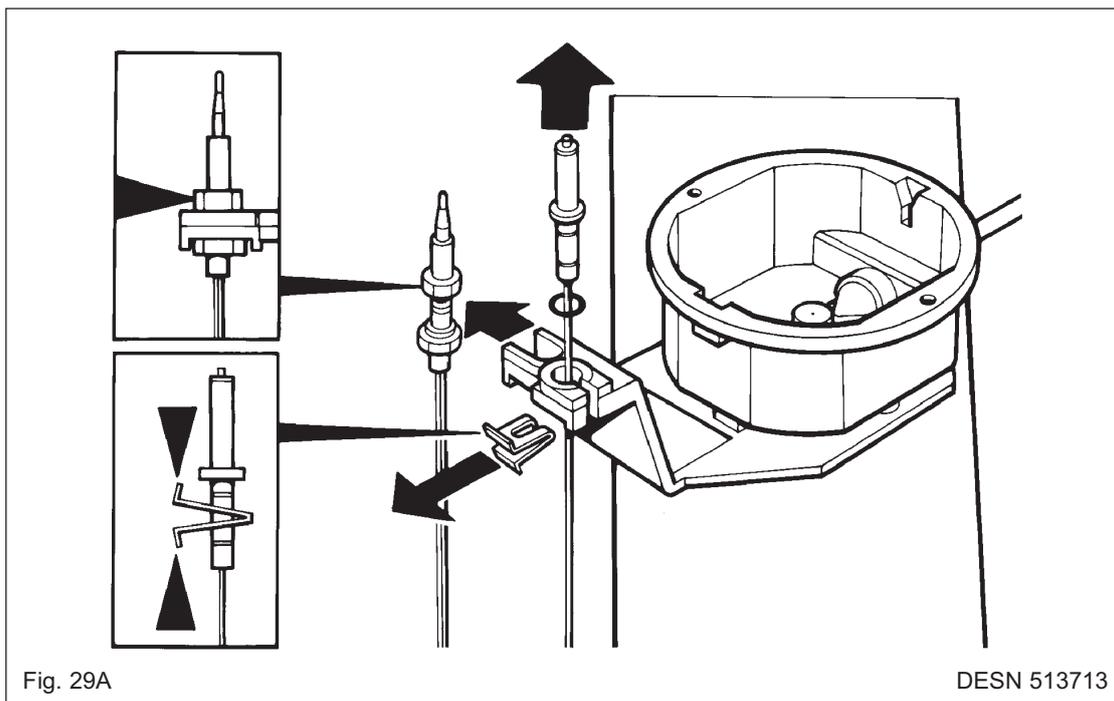
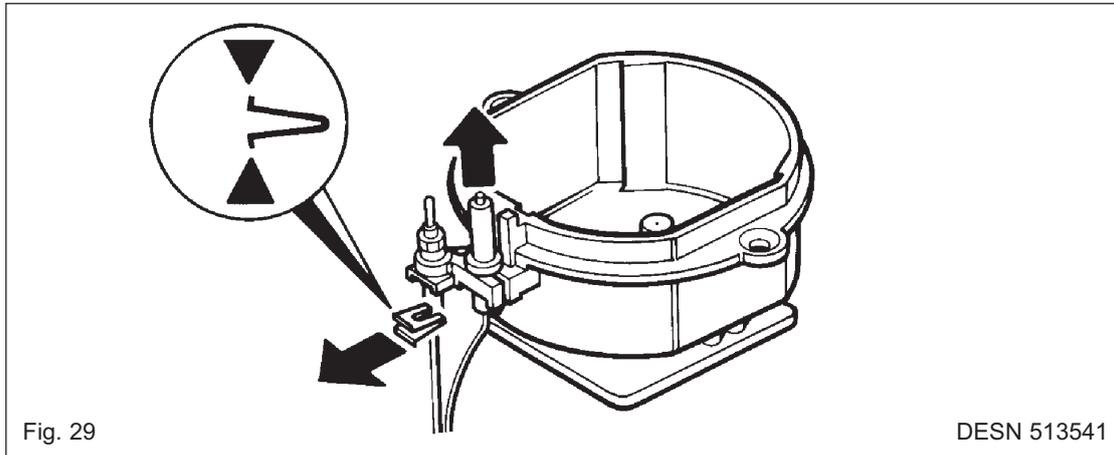
## I. REMOÇÃO DOS GERADORES DE FAÍSCA ELÉCTRICA

1. Desligar a alimentação eléctrica.
2. Efectuar as operações descritas em A. Remover apenas a placa do lado direito da mesa de queima.
3. Desapertar os parafusos de fixação do painel eléctrico (2) (Ver Fig. 28).
4. Retirar o painel dos parafusos pelos seus furos de passagem.
5. Retirar o painel do fogão.
6. Desligar os cabos eléctricos do gerador.
7. Desligar os cabos dos eléctrodos.
8. Desapertar dois parafusos que fixam o gerador ao painel eléctrico e à estrutura do fogão
e remover cuidadosamente o gerador.
9. Fazer a montagem seguindo os passos anteriores na ordem inversa.

Fig. 28 DESN 513311

## J. REMOÇÃO DOS ELÉCTRODOS (QUEIMADORES, TRASEIRO ESQUERDO, FRENTE CENTRO, TRASEIRO CENTRO, TRASEIRO DIREITO, FRENTE DIREITO)

1. Desligar a alimentação eléctrica.
2. Efectuar as operações descritas em ‘REMOÇÃO DA MESA DE QUEIMA’.
3. Efectuar as operações descritas em ‘REMOÇÃO DO GERADOR DE FAÍSCA ELÉCTRICA’, desligando o cabo do eléctrodo em questão.
4. Retirar o freio que une o eléctrodo ao fogão e remover o cabo e o eléctrodo (Ver Fig. 29).
5. Fazer a montagem seguindo os passos anteriores na ordem inversa,

Fig. 29 DESN 513541

Fig. 29A DESN 513713

## K. REMOÇÃO DO ELÉCTRODO (QUEIMADOR FRENTE ESQUERDO)

1. Desligar a alimentação eléctrica.
2. Efectuar as operações descritas em ‘REMOÇÃO DA MESA DE QUEIMA’.
3. Efectuar as operações descritas em ‘REMOÇÃO DO GERADOR DE FAÍSCA ELÉCTRICA’.
4. Desligue o bico do fogão esquerdo (13mm) e o bico interior (13mm), utilizando uma chave especial.
5. Retire o queimador e a placa de fixação do queimador, desaparafusando os quatro parafusos que mantêm a mesa de queima no seu sítio.
6. Vire o queimador e retire o gancho de fixação do eléctrodo. Retire o eléctrodo através da parte superior do queimador, verificando a sequência de ligação.
7. Fazer a montagem seguindo os passos anteriores na ordem inversa, efectuado a ligação através da mesma sequência.

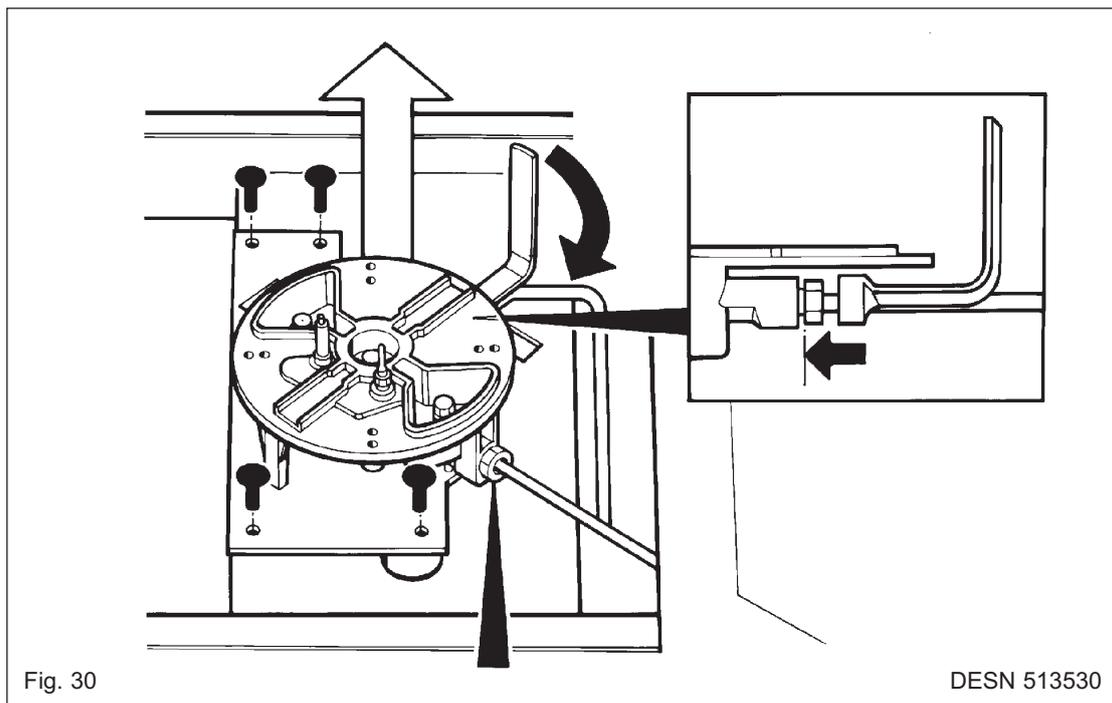



Fig. 30 DESN 513530

## L. REMOÇÃO DO TERMOPAR (QUEIMADOR FRENTE ESQUERDO)

1. Desligar a alimentação eléctrica.
2. Efectuar as operações descritas em ‘REMOÇÃO DA MESA DE QUEIMA’.
3. Retire a porca que fixa o termopar.
4. Baixe o termopar e retire-o de debaixo do queimador.
5. Desligue da válvula de gás a outra extremidade do cabo do termopar. Trata-se de uma ficha que se desencaixa.
6. Fazer a montagem seguindo os passos anteriores na ordem inversa.

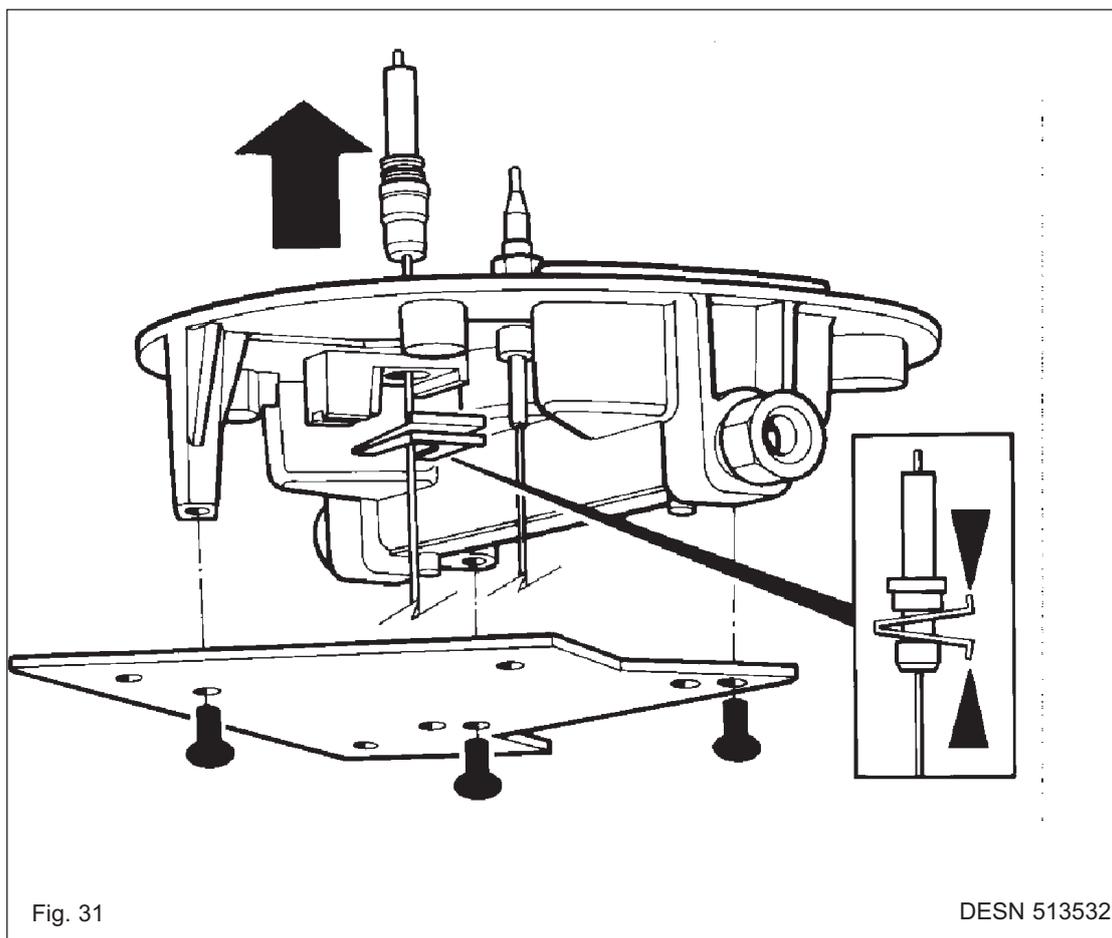



Fig. 31 DESN 513532

## M. REMOÇÃO DO TERMOPAR (QUEIMADORES TRASEIRO ESQUERDO, TRASEIRO DIREITO, FRENTE DIREITO)

1. Desligar a alimentação eléctrica.
2. Efectuar as operações descritas em 'REMOÇÃO DA MESA DE QUEIMA'.
3. Retire a porca que fixa o termopar.
4. Baixe o termopar e retire-o de debaixo do queimador.
5. Desligue da válvula de gás a outra extremidade do cabo do termopar. Trata-se de um terminal eléctrico que se pode desencaixar.
6. Fazer a montagem seguindo os passos anteriores na ordem inversa,

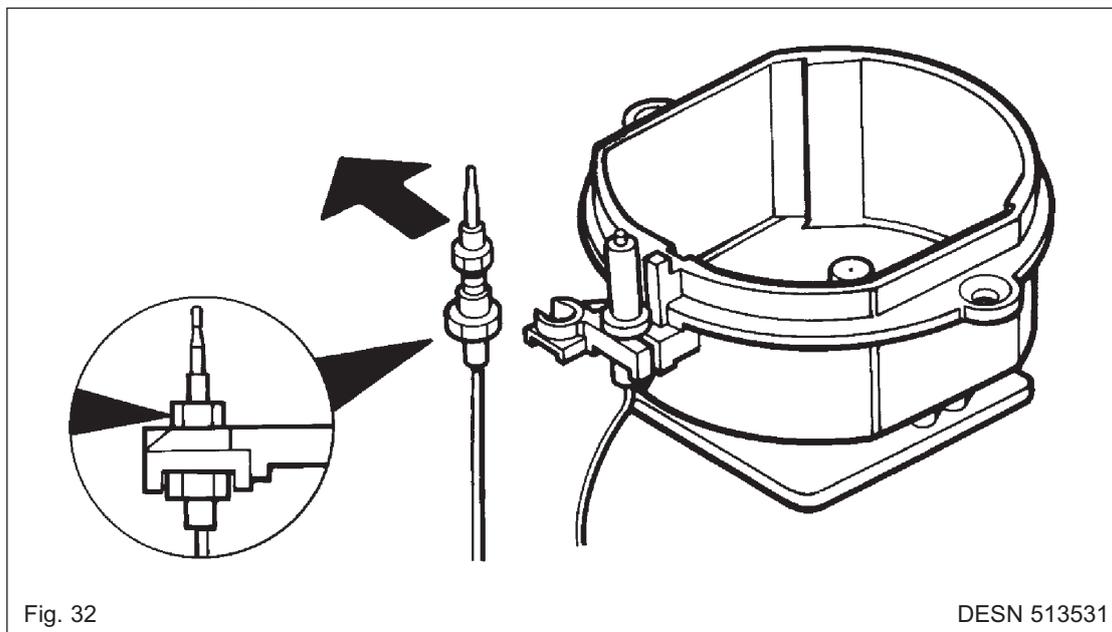



Fig. 32 DESN 513531

## N. REMOVER OS REVESTIMENTOS INTERNOS DOS FORNOS E GRELHADOR - VER FIG. 33

1. Remover as calhas das prateleiras do lado esquerdo e direito (4 parafusos por conjunto de calhas).
2. Remover as calhas e os revestimentos internos.

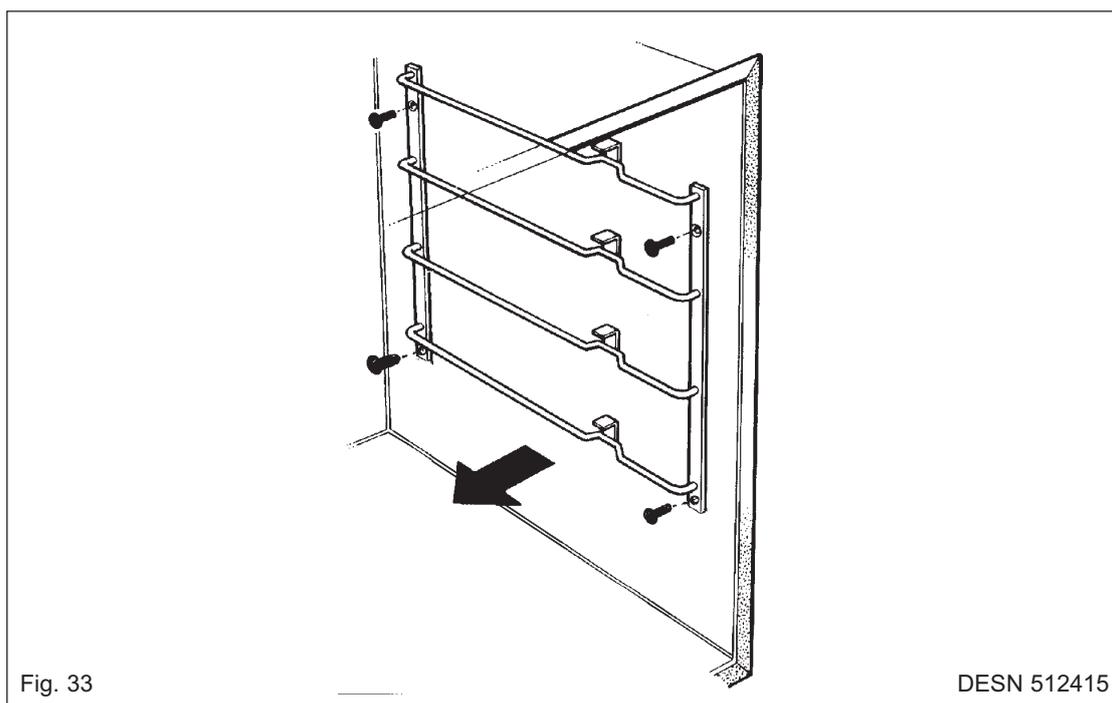



Fig. 33 DESN 512415

## O. REMOÇÃO DAS RESISTÊNCIAS (FORNOS DO LADO DIREITO)

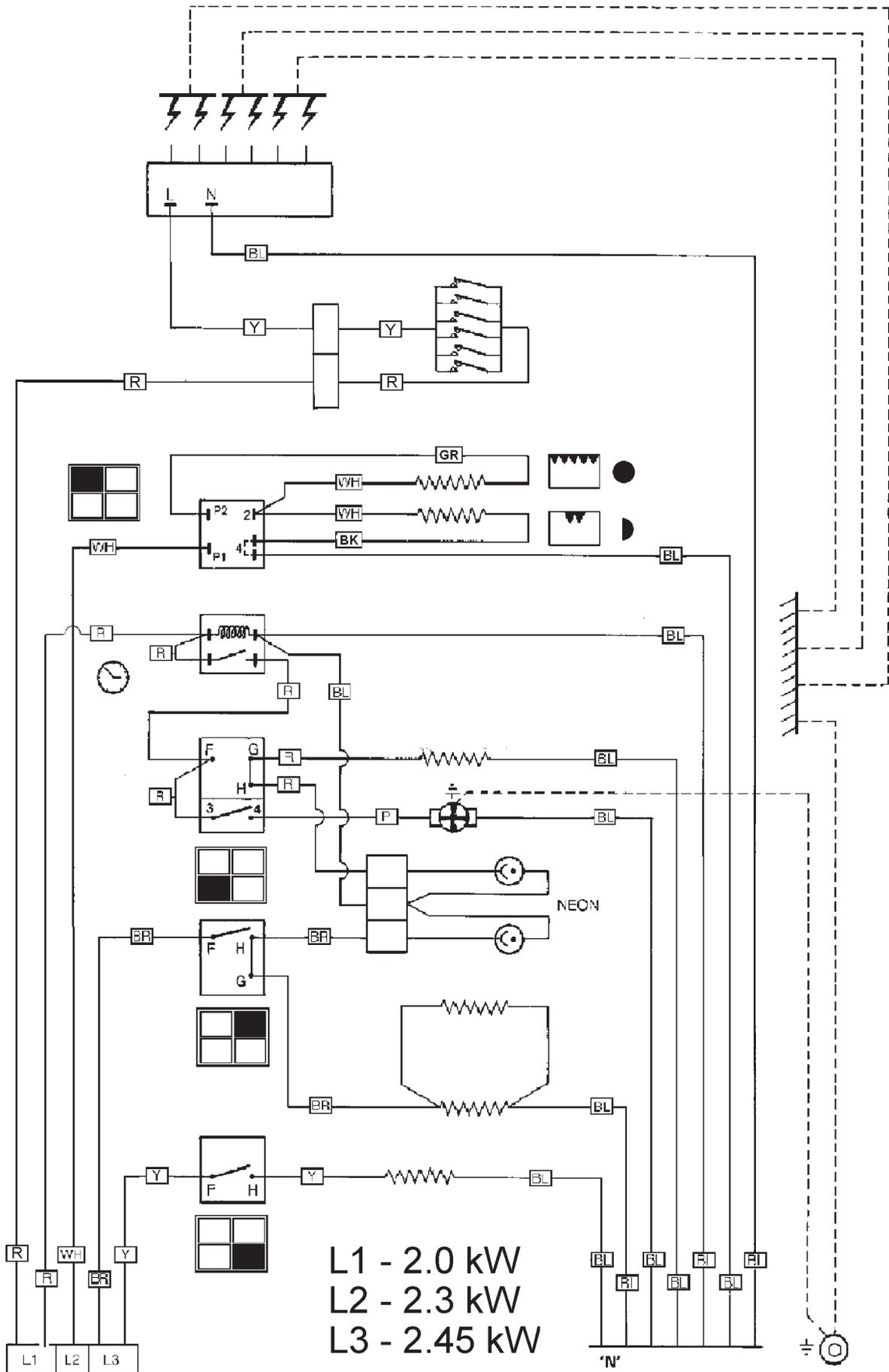
1. Desligar a alimentação eléctrica.
2. Efectuar as operações descritas em K.
3. Remover o parafuso de fixação do painel da base do forno (1) que se encontra na parte traseira do mesmo.
4. Retirar o painel da base do forno.
5. Remover os parafusos de fixação do elemento de resistência do forno (2) que se encontra na parte traseira do mesmo, retirando os condutores flexíveis dos seus suportes e puxando o conjunto para expor as ligações dos terminais.
6. Remover as ligações tendo o cuidado de não deixar cair nada para a parte traseira do forno.
   **NOTA: O FORNO SUPERIOR DO LADO DIREITO** possui um elemento de resistência por cima do painel da zona superior. Removê-lo da mesma maneira que a descrita para as resistências inferiores.
7. Fazer a montagem seguindo os passos anteriores na ordem inversa.

## P. REMOÇÃO DO ELEMENTO DO FORNO COM VENTILADO

1. Desligar a alimentação eléctrica.
2. Efectuar as operações descritas em K.
   **NOTA:** Só é necessário remover um dos lados
3. Remover os parafusos da cobertura da ventoinha (4) e retirar o painel
4. Remover os três parafusos que fixam o elemento de resistência à estrutura e puxá-lo cuidadosamente até que seja possível aceder aos terminais eléctricos.
5. Desligar os terminais tendo o cuidado de não permitir que o cabo caia para a zona traseira do fogão.
6. Fazer a montagem seguindo os passos anteriores na ordem inversa.

## Q. REMOÇÃO DO VENTILADOR DO FORNO

1. Desligar a alimentação eléctrica.
2. Efectuar as operações descritas em M.
3. Remover os 4 parafusos que fixam o conjunto da ventoinha à estrutura.
4. Puxar a ventoinha o suficiente para permitir o acesso aos terminais do motor eléctrico e desligar os cabos dos terminais.
5. Remover o rotor da ventoinha.
   **NOTA:** A porca que fixa o rotor da ventoinha é de rosca esquerda.
6. Remover o motor dos seus parafusos de montagem à placa de suporte.
7. Fazer a montagem seguindo os passos anteriores na ordem inversa.

## Diagrama eléctrico - AGA DC6

Para obter quaisquer informações ou sugestões adicionais deve contactar o seu distribuidor ou representante local AGA.

A AGA-Rangemaster segue uma política de permanente desenvolvimento dos seus produtos pelo que se reserva o direito alterar as especificações e introduzir alterações nos produtos descritos, em qualquer momento.

Fabricado por
AGA-Rangemaster
Station Road
Ketley Telford
Shropshire TF1 5AQ
England

www.agaliving.com
www.agacookshop.co.uk